Manitas

Con los personajes de Disney

CURSO COMPLETO | NIVEL INICIAL

Roxa Javy

El exito del momento!...

El Arca

desde la pantalla grande llega a tu cumpleaños

¡Y hermosos motivos infantiles muy fáciles de realizar!

Curso Intensivo de
Modelado Infantil
con GOLOSINAS
TERCERA CLASE

Y originales creaciones para:
BODA Y BAUTISMO

3
COLECCIÓN DE 12 FASCÍCULOS APARICIÓN MENSUAL

ARGENTINA $4.
ISBN Nº 978-987-589-045

Cursos Prácticos | Ediciones BienVenidas

decoración de tortas

Autor: DAUERN S.A.

Fascículo mensual N° 3

DAUERN S.A.
Presidente: Micael Baum
Vicepresidente: Norma B. Baum
Director: Dr. Alberto O. Sánchez

Staff Editorial - Ediciones Bienvenidas
Director: Micael Baum
Producción Gráfica: Ing. Fernando Roel
Asesoramiento Técnico: Mirta Biscardi
Circulación y Exportación: Rodrigo Sánchez Brenta
Publicidad: Gisela M. Karaniauskas
Contaduría: Roberto González
Corrección: Vicente Vázquez
Asistente Editorial: Marina Garavaglia
Asistente de Producción: Jorge F. Mondini
Asistente Administrativa: Graciela Ruiz Diaz
Asistente Comercial: Gabriel Alejandro Cáceres
Fotografía: Daniel Griot

Editor: DAUERN S.A.
Av. Belgrano 367 - 6° Piso - Ciudad de Buenos Aires
República Argentina. **Tel.** 4331-4586/87/88
Mail: comercial@bienvenidas.com.ar
Web: www.bienvenidas.com
Fotocromos: Tango Gráfica S.A.
Impresión: Quebecor World Pilar S.A.
Parque Industrial Pilar - (1629) Pilar
Tel. (02322) 5-37100 - Fax. (02322) 5-37136
Impreso en Argentina en junio de 2007
Precio del ejemplar: Argentina $4,90

Distribuidor en Capital
Vaccaro Hnos. Entre Ríos 919, 1er. Piso (1080) - Capital Federal
Tel. 4305-3854/3908

Distribuidor en Interior
D.I.S.A. Pte. Luis Sáenz Peña 1832/6 (1135) - Cap. Fed. Tel. 4305-0114/3160

Distribuidor en Chile
Distribuidora Alfa S.A. Avda. Carlos Valdovinos N° 251 - Comuna San Joaquín. Santiago de Chile. Tel. 510-5400 - Fax 552-5256 E-mail: atencion_comercial@alfa.cl

Distribuidor en Colombia
Distribuidoras Unidas S.A. - Santafé de Bogotá, Colombia. Tel. 486-8000 E-mail: csanchez@disunidas.com.co

Distribuidor en México
Reconversión Editorial LOAMI, S.A. de C.V. Emiliano Zapata N° 21 Col. San Jerónimo Tepetlacalco, Tlalnepantla Edo. de México Tel: 5398-6515 / 5398-6576

Números Atrasados:
Bolívar No. 31, Int. 312, (arriba de La Selva Café)
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc, CP 06000 México, D. F.
Tel. (55) 5518 6816 y desde el interior, llame sin costo al 01 800 654 3888

Distribuidor en Perú
Distribuidora Bolivariana S.A. Av. República de Panamá 3635, Piso 2 - San Isidro, Lima, Perú.
Tel. 441-2948 - Fax: 442-9747 - E-mail: postmast@dibosa.com.pe

Distribuidor en Bolivia
Agencia Moderna Ltda. Calle Gral. Acha E-0132 - Cochabamba, Bolivia
Tel.: 425-0074 - E-mail: amoderna@entelnet.bo

Distribuidor en Venezuela
Distribuidora Continental S.A. Final Av. San Martín, Edif. Bloque de Armas Caracas, Venezuela. Tel. 406-4111

Distribuidor en Uruguay
Rodesol S.A. Paraguay 1924 - Montevideo - Uruguay - Tel. 0059-82-924-0766 Fax: 0059-82-924-0761 - E-mail: rodesol@adinet.com.uy

Distribuidor en Ecuador
Disandes. Cdla. La Garzota, Mz. 2 C.C. Plaza la Garzota Calle 7ma y Av. Agustín Freire (Esq.). Tel. 232862/271651/271644 - Guayaquil E-mail: televisa@disandes.com.ec

Distribuidor en Panamá
Panamex. Calle W y Calle 15 Parque Lefevre - Apartado 451 - Panamá 9 A Tel. 221-7015/221-7018 - Fax 221-8894 - E-mail: par@mex@sinfo.net

Distribuidor en Costa Rica
Agencia de Publicaciones de Costa Rica. 500 Sur y 100 Este de la Iglesia de Zapote Apartado 67-100 San José, Costa Rica - Tel. 283-9383 - Fax 283-8271 E-mail: circulacion@agenciadepublicaciones.com

Distribuidor en El Salvador
Agencia de Publicaciones El Salvador. Colonia Roma, Calle Amberes N° 173 San Salvador, El Salvador. Tel. 298-1999 - Fax. 224-9275 E-mail: revista-agp@netcomsa.com

Distribuidor en Guatemala
Dist. De La Riva Hnos. 9 Ave. 11-65 Zona 1 - Guatemala 01001, Guatemala Tel. 232-1805/230-0461/230-0462 - Fax 232-1842 E-mail: delariva@delariva.com.gt

Distribuidor en Rep. Dominicana
Distribuidora y Librería Amengual. Av. 27 de Febrero N.° 52, Edificio Ana Lucrecia Apdo. 3008. Tel. 566-4528 / 565-2359 - Fax. 565-2593 - Santo Domingo E-mail: libreriaamengual@hotmail.com

Distribuidor en Honduras
Agencia de Publicaciones de Honduras. Colonia El Country, contiguo a Conpacasa Casa N° 1933 Comayagüela, D.C., Honduras. Tel. 234-5006/234-5007/234-3844 - Fax 234-3733

Distribuidor en Paraguay
Koeti. Montevideo 693 Asunción Tel. 447 724 Telefax 445 113 E-mail: koeti@conexion.com.py

Distribuidor en España
Obal Manualidades. Badalona - España Tel. 93 3995709 Fax 93 4602117 E-mail: obalmanualidades@eresmas.com

"Curso Práctico Ediciones Bienvenidas Decoración de Tortas" es una marca registrada de DAUERN S.A.

Prohibida la reproducción total o parcial del material incluido en esta publicación aún mencionando la fuente.

Copyright© DAUERN S.A.

Decoración de tortas / dirigido por Micael Baum
1a ed. - Buenos Aires : Dauern, 2007
v. 1, 32 p. ; 22.5 x 27.7 cm.
ISBN N° 978-987-589-045-9
1. Decoración de Tortas. I. Baum, Micael, dir.
CDD 641.685 3
Fecha de catalogación: 20/03/2007

EDICIONES BIEN venidas

Sumario

3 VARIEDAD DE ANIMALES SALVAJES REALIZADOS CON PASTA PARA MODELAR (Infantil)
Cuento de la selva

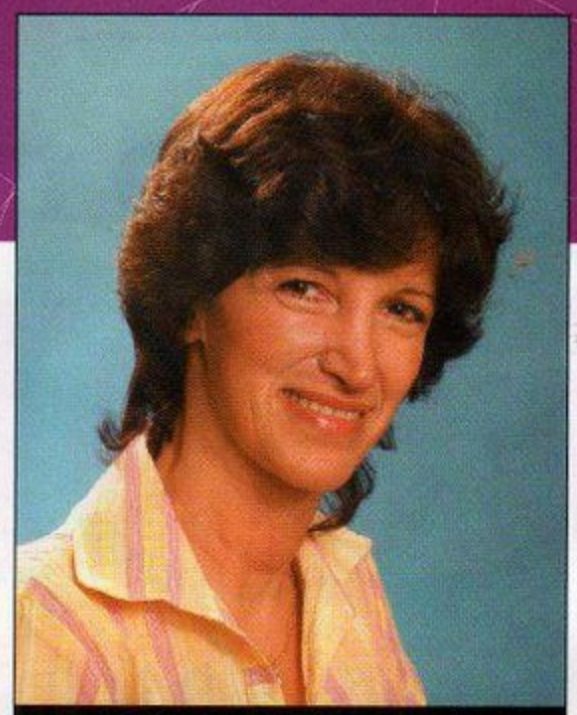
9 TRIO DE TORTAS DECORADAS CON ESTÉNCIL Y FLORES DE PASTA PARA MODELAR (Boda)
Arte y anémonas

12 RECREACIÓN EN PASTILLAJE Y COLORANTES DEL ÉXITO DE LA PANTALLA (Infantil)
Noé y sus amigos

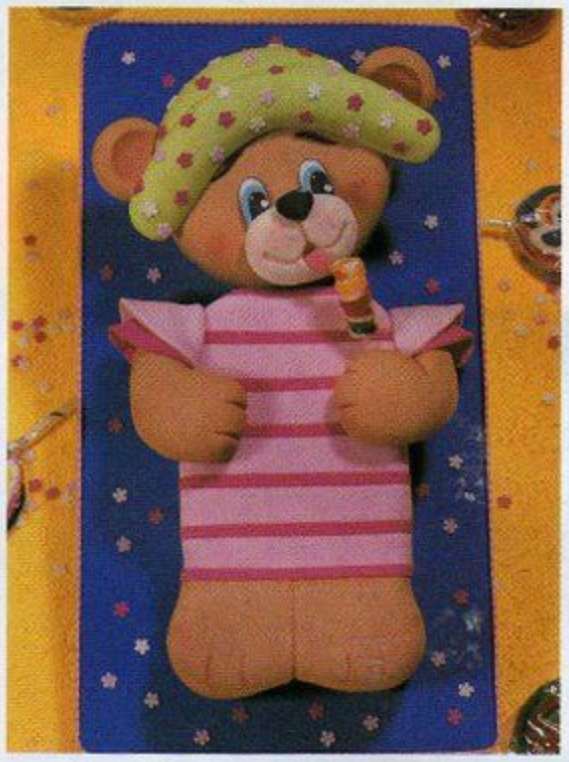
18 OSA REALIZADA CON DOS TORTAS Y PASTA AMERICANA (Infantil)
Golosita

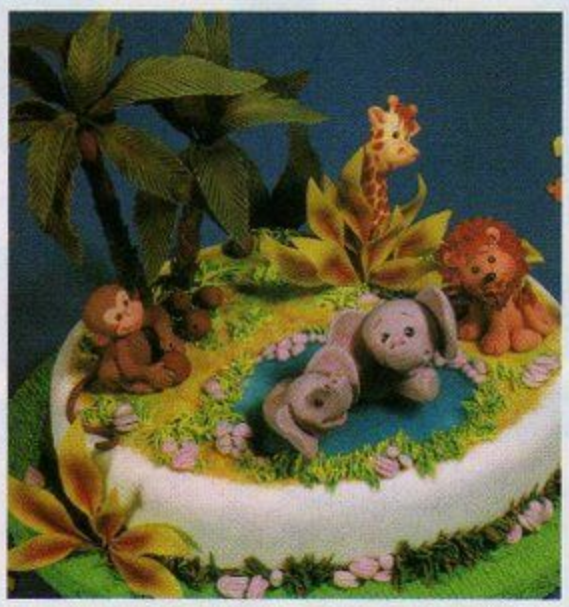
22 ANGELITOS CON INSTRUMENTOS REALIZADOS EN PASTA PARA MODELAR (Bautismo)
Orquesta angelical

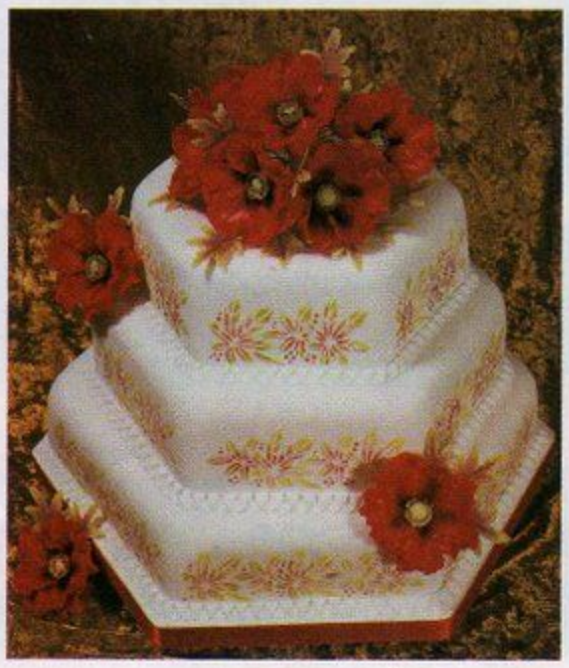
27 CURSO INTENSIVO DE MODELADO INFANTIL (Clase N° 3)
Bombón de dulce de leche con chocolate blanco.
Ranita con cuerpo de bombón.
Patito haciendo piruetas.
Vaquita con sombrero.

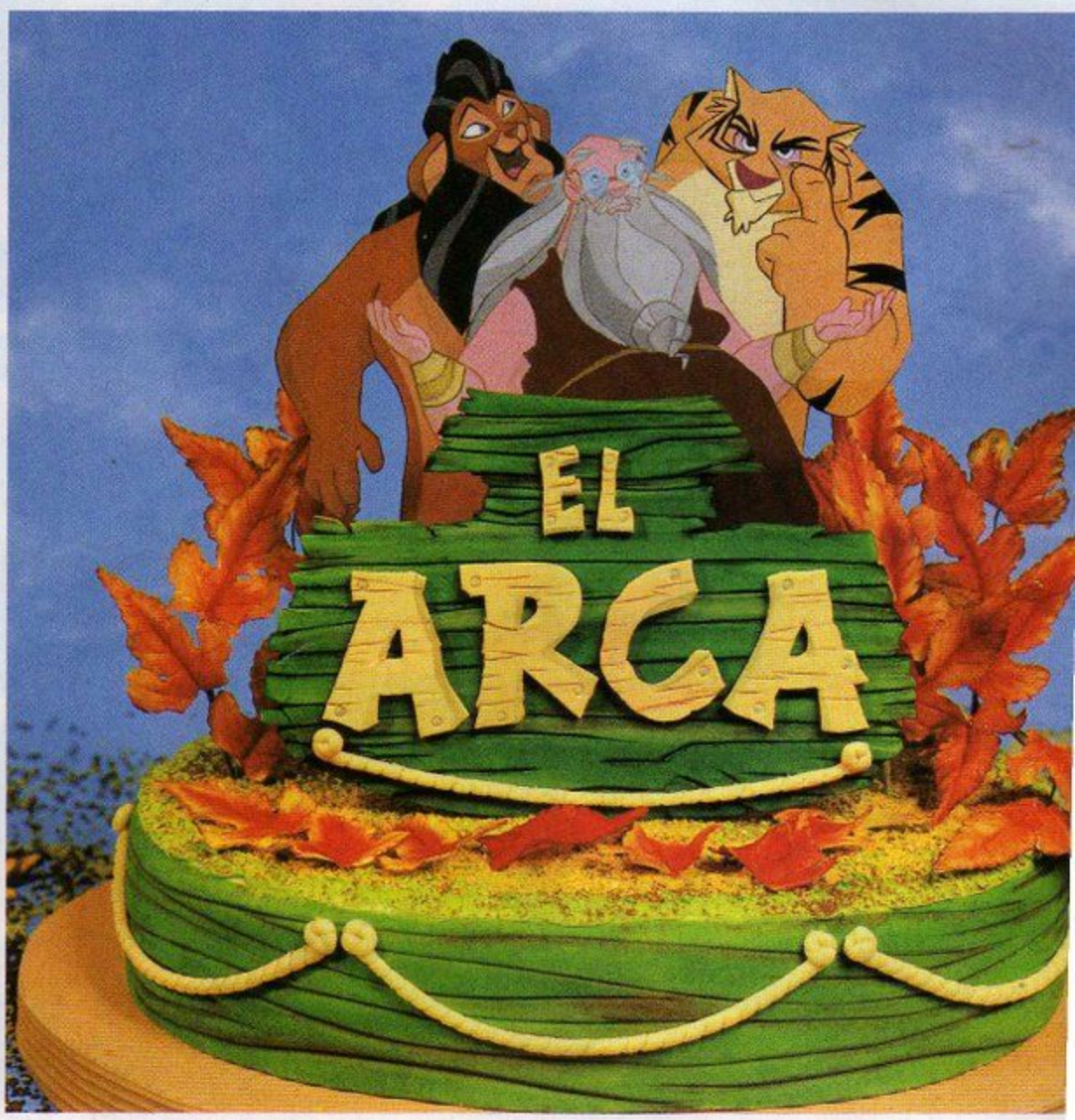


Profesora Mirta Biscardi









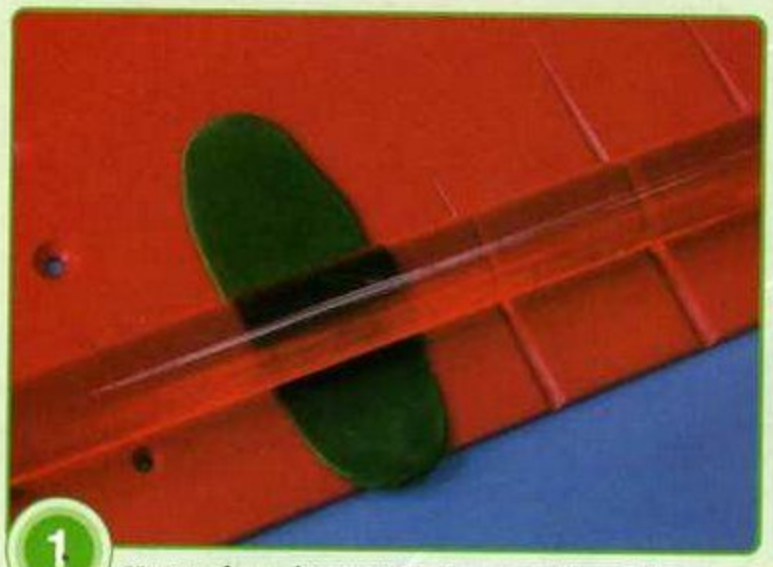
Cuento de la selva

Un monito jugando con los cocos. Una jirafa traviesa que se oculta tras las hojas. Un león melenudo. Dos elefantes que nadan en el lago. La invitamos a recrear todos estos personajes para regalárselos a los niños.

UÉ NECESITO

ASTA DE GOMA: 1/4 de fórmula (ver receta en moldes)
OLORANTES VEGETALES EN PASTA: verde (1 hoja), marrón uro y claro), negro, amarillo bebé, blanco, rosa y azul
OLORANTES VEGETALES EN POLVO: amarillo, rojo y rosa
ALO DE AMASAR Y RODILLO ESTAMPADOR DE RAYAS
LACA PARA ESTIRAR PASTAS Y MARCAR HENDIDURAS
ARTULINA
STECAS: mini, de filo, de punta y curva en "u"
LAMBRE FORRADO MEDIANO COLOR VERDE
OMA CMC
EDIA CAÑA
NTA ENGOMADA PARA RAMOS COLOR VERDE

- RECORTES DE TELGOPOR
- PALITOS DE BROCHETTE Y PALILLOS
- TIJERAS: 2 (una chica)
- PINCELES: chato (chico o mediano), de punta redonda y desgastado (chato o redondo, con las cerdas abiertas)
- SERVILLETA DE PAPEL
- BOLILLOS: mini, chico y mediano
- PASTA PARA MODELAR: 1/2 fórmula (ver receta en moldes)
- CORTANTE DE CORAZÓN
- GLASÉ DE 2 CLARAS (ver receta en pliego de moldes)
- CARTUCHOS DE PAPEL, MANGA Y CUPLA
- BOQUILLAS: rizada chica y de pasto
- TORTA OVALADA Nº 3 (de 28 cm x 22 cm)
- ESPÁTULA DE METAL o cuchillo de hoja lisa
- DULCE DE LECHE REPOSTERO: 200 g
- CARTÓN BASE (ver técnica en pliego de moldes)
- PASTA AMERICANA: 1 fórmula (ver receta en pliego de moldes)
- BASE OVALADA DE TELGOPOR O POLYFAN de 34 cm x 28 cm x 2 cm de espesor
- GOMA EVA TIPO TOALLA COLOR VERDE
- PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR
- GEL TRASLÚCIDO: 2 cucharadas



1 **Hojas de palmera.** Estirar porciones de pasta de goma teñidas de verde (tono oscuro) sobre una placa para marcar hendiduras. De este modo, se simula la nervadura central.

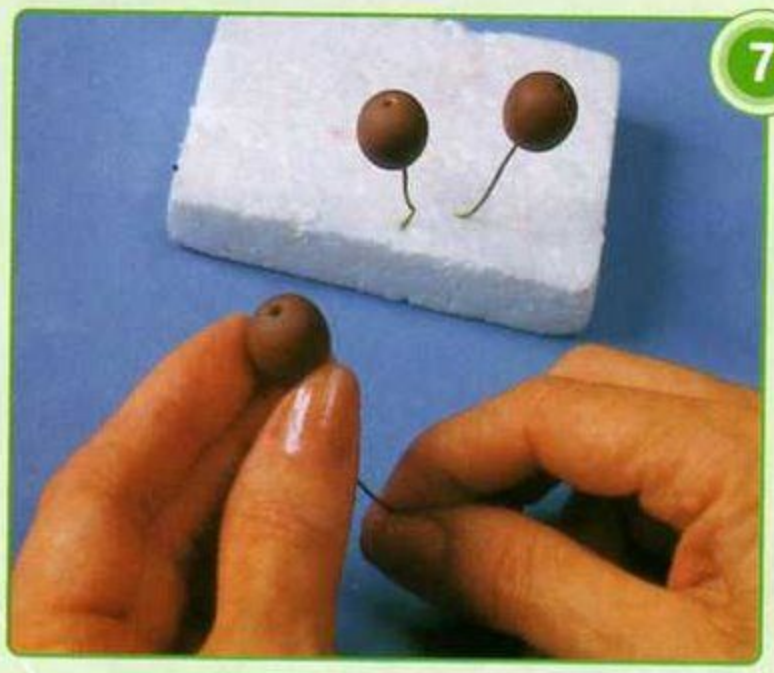
2 Sobre cada porción, apoyar una plantilla de hoja de palmera (ver moldes en dos tamaños) traspasada a cartulina. Recortar con una esteca de filo.

3 Humedecer segmentos de alambre en goma CMC hidratada. Introducir los segmentos en las nervaduras.

4 Con la esteca de filo, efectuar cortes paralelos desde el centro hacia los bordes (ver diseño).

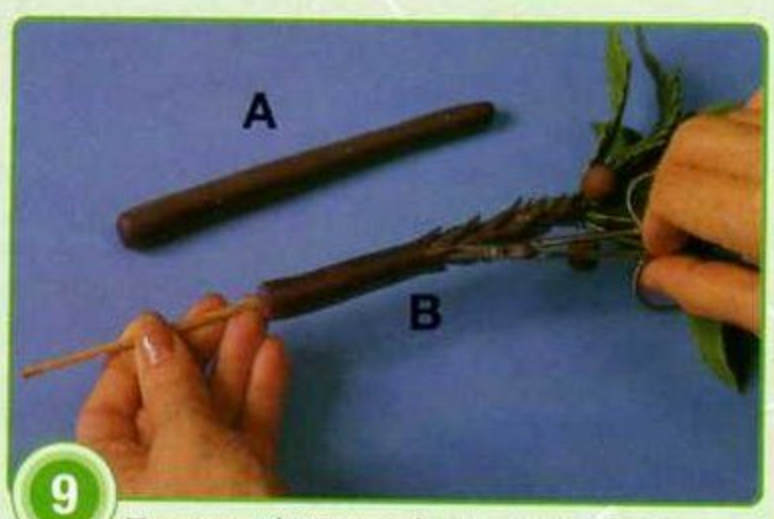
5 Apoyar las hojas sobre una media caña para que adopten su curvatura. Dejar secar.

6 Para armar la copa de cada palmera, reunir varias hojas con cinta engomada color verde.



7 **Cocos.** Preparar esferitas con pasta de goma teñida de marrón oscuro; darles una forma ligeramente ovalada (ver molde). Efectuar una hendidura en un polo con una esteca de punta. Por cada coco, doblar un extremo de un segmento de alambre, humedecerlo con goma CMC hidratada e introducirlo en el polo inferior. Pinchar los cocos en un telgopor. Dejar secar. Preparar cinco o seis cocos más y dejarlos sin alambrar.

8 Colocar los cocos por debajo de las hojas. Encintar los alambres a un palito de brochette.

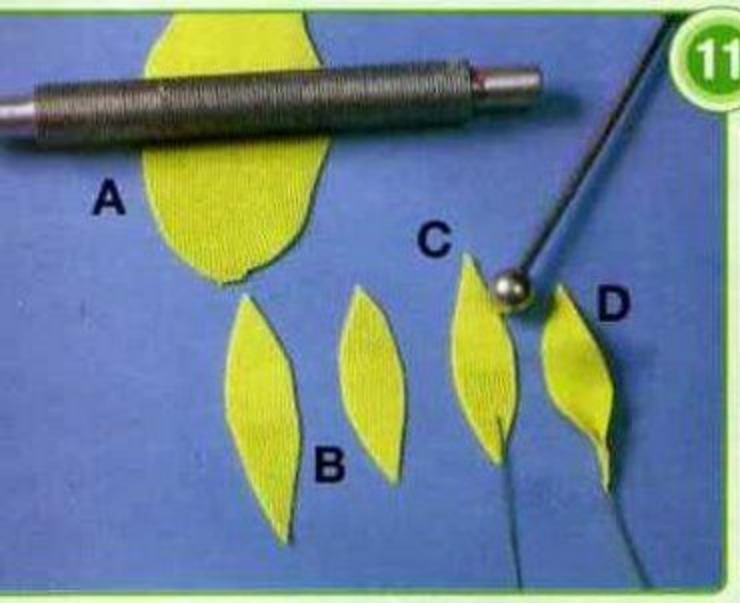


9 **Troncos.** A) Para cada uno, preparar un cilindro con pasta de goma color marrón oscuro. Afinarlo hacia el borde superior. B) Humedecer el palito de brochette de cada palmera con goma CMC e introducirlo por el centro de cada tronco. Con una tijerita, hacer cortes en forma de "v" desde arriba hacia abajo (ver molde). Dejar secar.

CÓMO HIDRATAR LA GOMA CMC

Mezclar 2 cucharadas soperas de agua con el equivalente a la punta de una cucharita (de té) de goma CMC. Dejar que la goma se hidrate de un día para el otro hasta semejarse a una gelatina blanda. Si la goma quedase demasiado espesa, agregar un poquito de agua. En caso contrario, añadir una pizca de CMC.

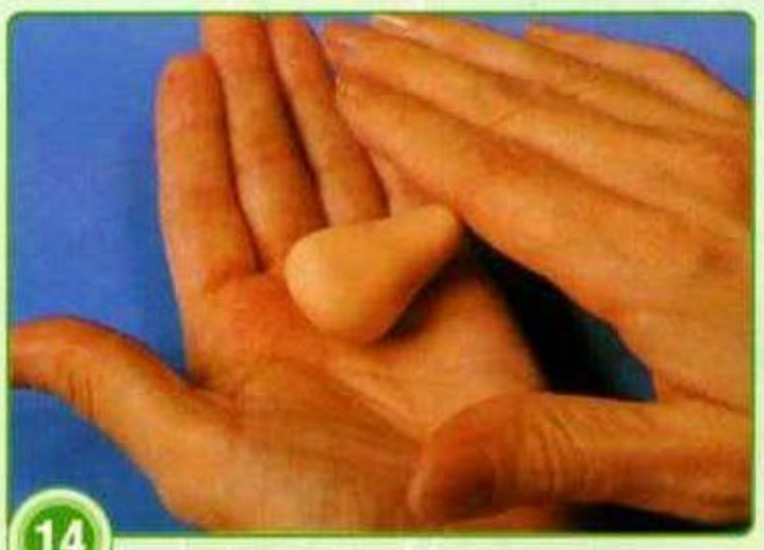
10 Cargar colorante amarillo en polvo en un pincel chato, descargar sobre una servilleta y producir un esfumado en el centro de las hojas.



11 **Hojas alargadas.** A) Estirar pasta de goma teñida de verde hoja a un espesor fino. Hacer una pasada con el rodillo estampador de rayas. B) Cortar hojas en dos tamaños (ver moldes). C) Afinar los bordes con un bolillo mediano. Humedecer el extremo de un alambre con goma CMC hidratada y centrar en la parte inferior de una hoja. D) Pellizcar por debajo, ocultando el alambre. Dejar secar.

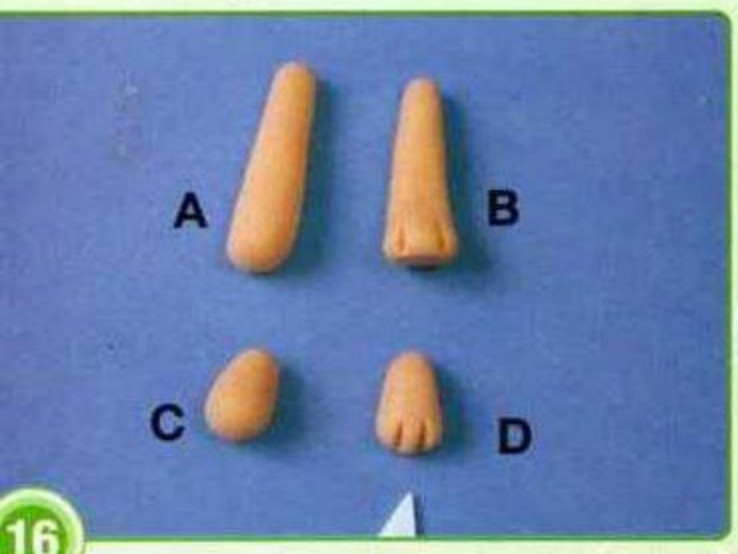
12 Cargar el pincel chato con colorante en polvo rojo y matizar los centros de las hojas.

13 Formar grupitos de tres hojas y ajustarlos con nta engomada color verde.

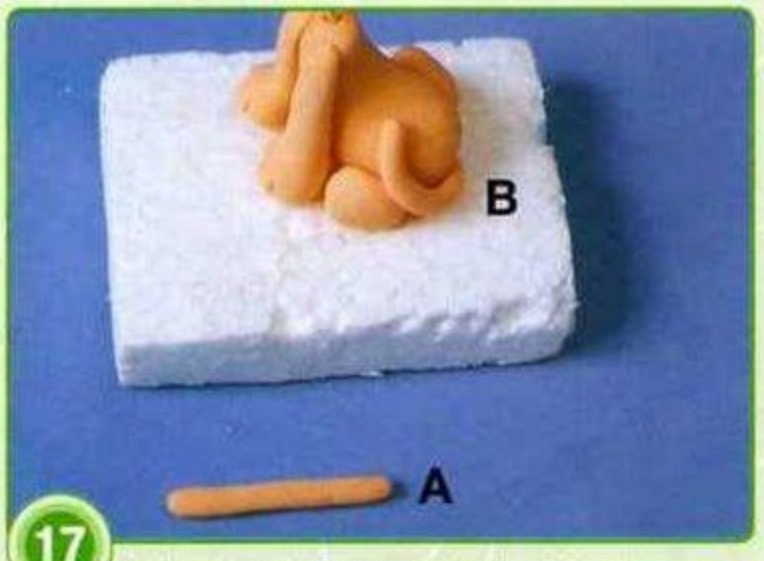


14 **León. Cuerpo.** Realizar una esfera con pasta para modelar teñida de marrón claro. Afinar hacia un polo, determinando el cuello.

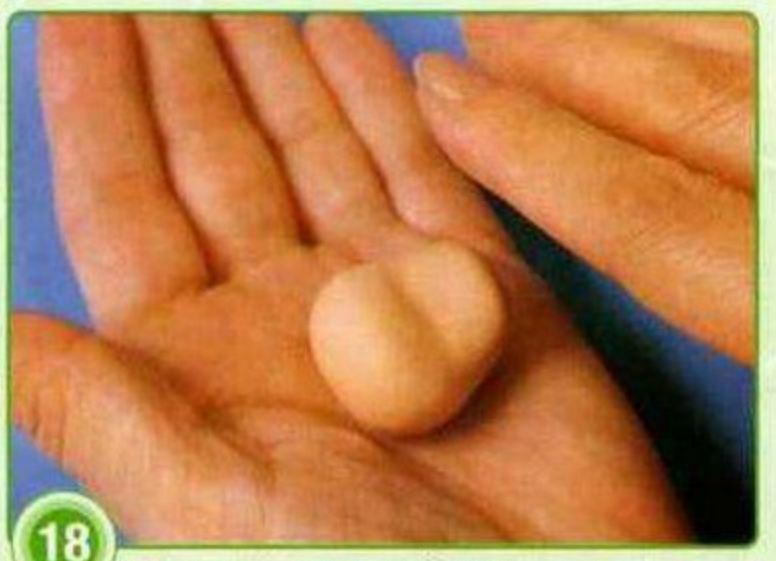
15 Apoyar el cuerpito sobre un telgopor, orientar el cuello hacia arriba y colocar un trocito de palillo en el cuello (ver molde).



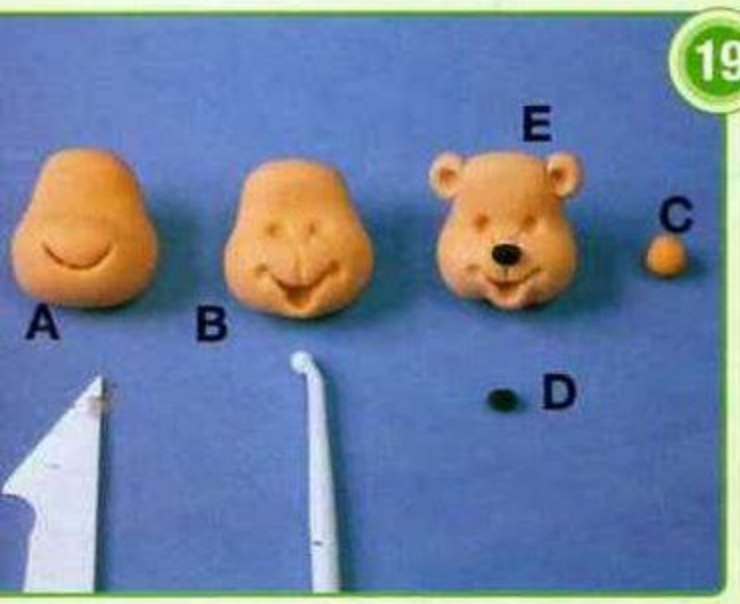
16 **Patas delanteras o "brazos".** A) Hacer dos onitos con pasta para modelar color marrón claro.) Aplanar las plantas y señalar dedos con esteca de lo (ver molde). **Patas traseras.** C) Crear dos grimas con pasta color marrón claro. D) Aplanar y eterminar dedos con esteca de filo (ver molde).



17 **Cola.** A) Realizar un cilindro delgado con pasta para modelar color marrón claro. B) Con agua, adjuntar patas y cola al cuerpo. Orientar la punta de la cola hacia arriba.

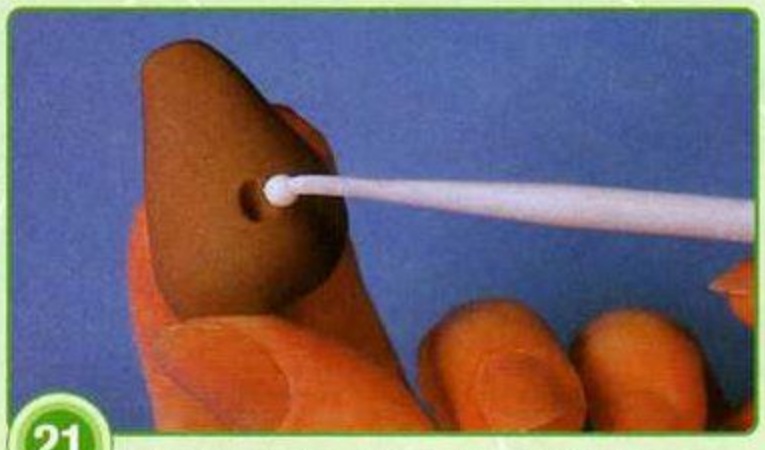


18 **Cabeza.** Hacer una esfera con pasta para modelar color marrón claro. Afinar hacia el polo inferior y con un dedo, presionar la zona de ojos.

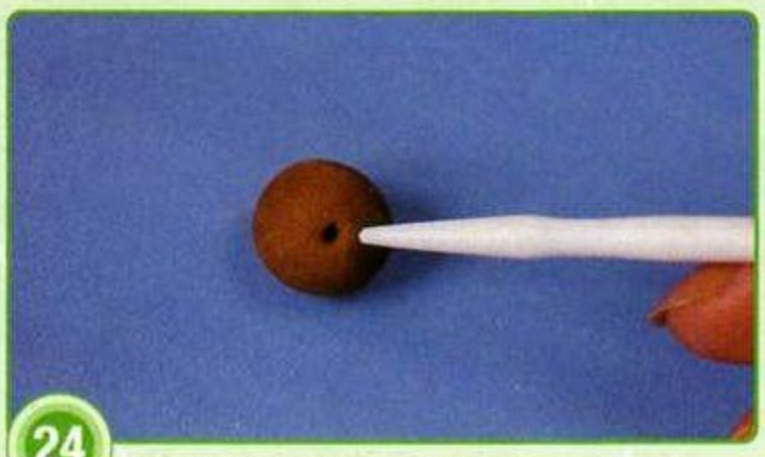


19 A) Señalar la boca con esteca de filo. B) Con la esteca anterior, marcar el centro de la trompa y el nacimiento de los ojos. Con un bolillo chico, determinar cuencas, comisuras y centro de la boca (ver molde). **Orejas.** C) Crear dos esferas con pasta para modelar color marrón claro. **Nariz.** D) Formar un ovalito con pasta negra (ver molde). E) Adjuntar la nariz y las orejas con agua; presionar el centro de las orejas con bolillo chico (ver molde).

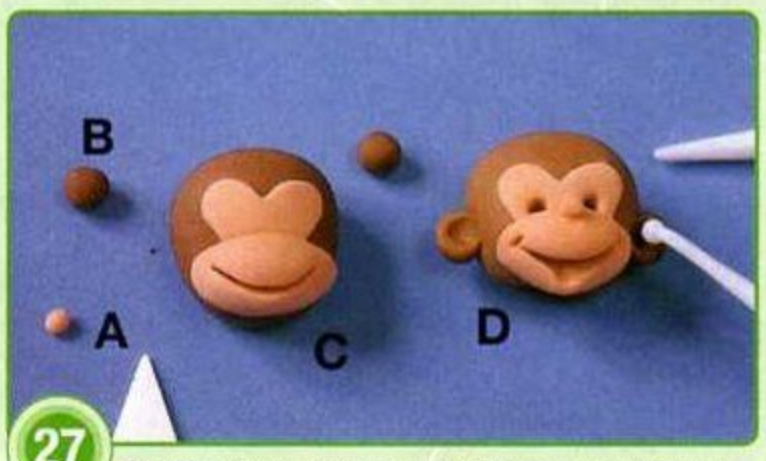
20 Humedecer la base de la cabeza con agua y adjuntarla al palillo del cuerpo. Dejar orear.



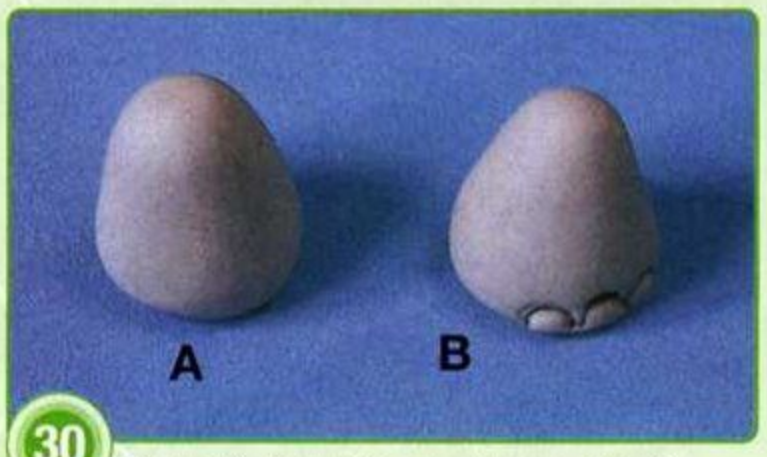
21 **Monito. Cuerpo.** Realizar un cilindro con pasta para modelar color marrón oscuro. Afinar hacia un polo, otorgando forma de pera. Con bolillo chico, marcar el ombligo (ver molde).



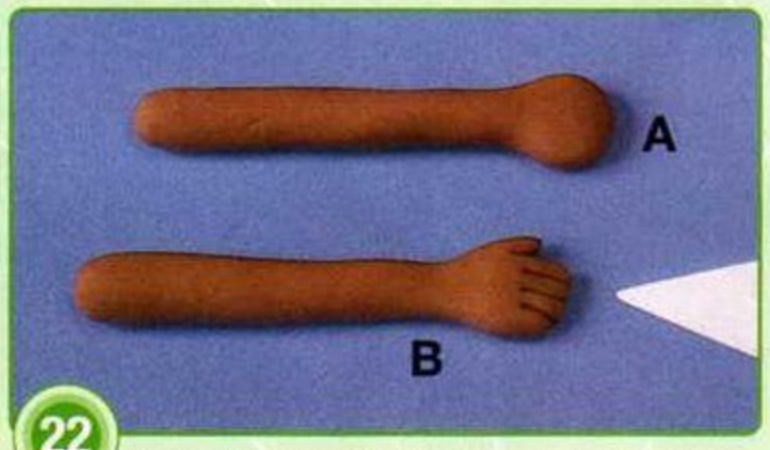
24 Hacer una bolita con pasta color marrón oscuro, para simular el coco del monito. Realizar un orificio con una esteca de punta.



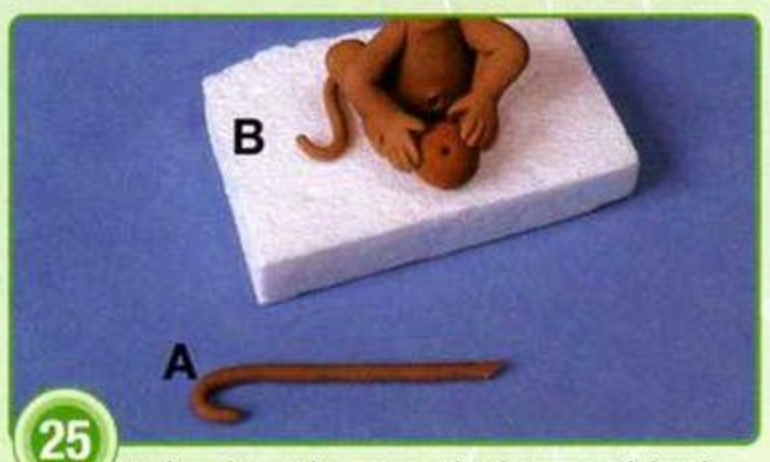
27 **Nariz.** A) Formar una bolita con pasta para modelar color marrón claro (ver molde). **Orejas.** B) Crear dos esferas con pasta marrón oscuro (ver molde). C) Con agua, aplicar a la cabeza la trompa y el área de los ojos. Señalar la boca con la esteca de filo. D) Adherir las orejas con agua y presionarlas con un bolillo chico. Fijar la nariz con agua. Con esteca de punta, llevar el labio inferior hacia abajo y señalar las cuencas.



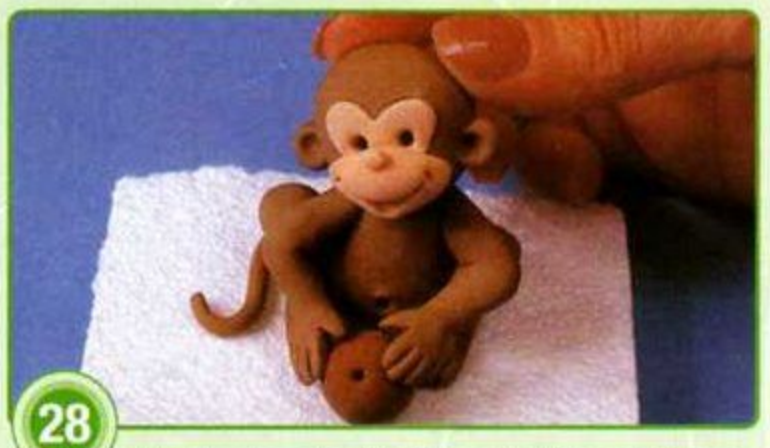
30 **Patas.** A) Crear dos conos con pasta gris. Aplanar la base. B) Con una esteca en "u", señalar pezuñas (ver molde).



22 **Patas traseras.** A) Por cada una, crear una esfera con pasta color marrón oscuro. Alargar hacia un polo; el otro mantenerlo redondo para formar la mano. Aplanar la mano. B) Con esteca de filo, quitar una porción triangular para hacer el pulgar. Con la misma esteca, señalar los dedos restantes.



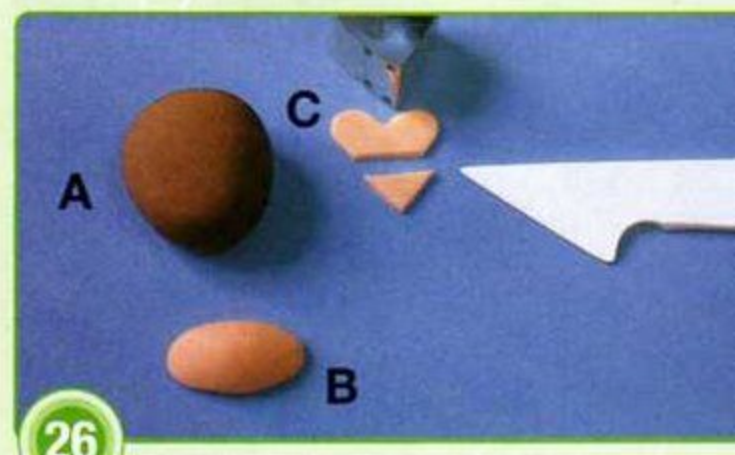
25 **Cola.** A) Producir un cilindro muy delgado con pasta para modelar color marrón oscuro. Afinar los extremos. B) Adjuntar la cola con agua. Modelar las patas delanteras o "brazos" del mismo modo que las piernas, marcar la zona de codos con esteca de filo y adjuntar con agua. Atravesar el cuerpito con un palillo. Pegar el coco con agua entre las manitos.



28 Adjuntar la cabecita, humedecida en la base, al cuerpo. Dejar orear.

31 Con agua, adjuntar las patas al cuerpo, encimando una sobre otra. Sostener la posición con una cuña de telgopor. Simular la colita con un cono pequeño de pasta gris, curvado y aplicado con agua.

23 Ubicar el cuerpo sobre telgopor. Doblar las patas a la mitad y, con agua, adjuntarlas al cuerpo.

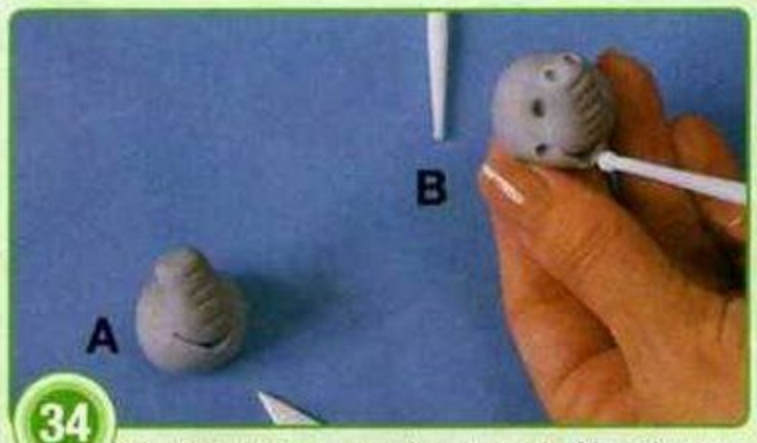


26 **Cabeza.** A) Hacer la esfera con pasta para modelar marrón oscuro. Afinar hacia el polo inferio Con un dedo, presionar la zona de ojos (ver molde). **Trompa.** B) Realizar un óvalo con pasta para modelar color marrón claro. Aplanar un lado (ver molde). **Zona de ojos.** C) En pasta marrón claro fin cortar un corazón. Retirar la parte inferior.

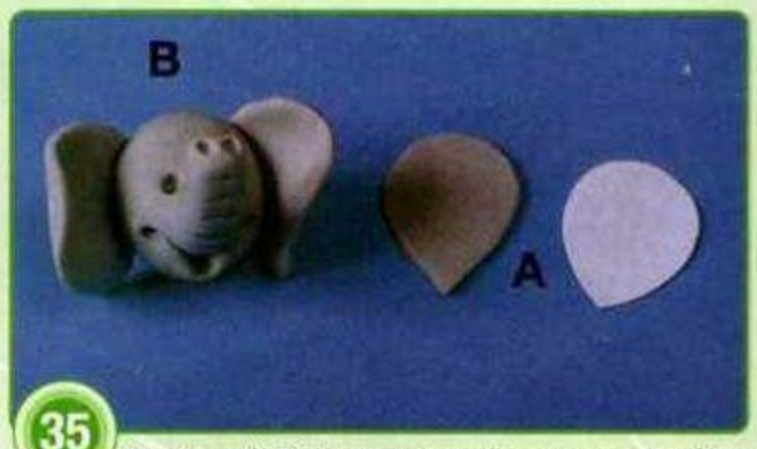
29 **Elefante grande. Cuerpo.** Hacer una esfera con pasta para modelar gris (utilizar una pizca de negro), afinar hacia un polo y aplanar la base y el cuello (ver molde). Colocar sobre un telgopor y atravesar con un palillo.

32 **Cabeza.** Crear una esfera con pasta gris. Afinar hacia un polo, alargándolo para dar lugar a l trompa.

33 Curvar la trompa y señalar los pliegues (en la parte superior y la inferior) con la esteca de filo.



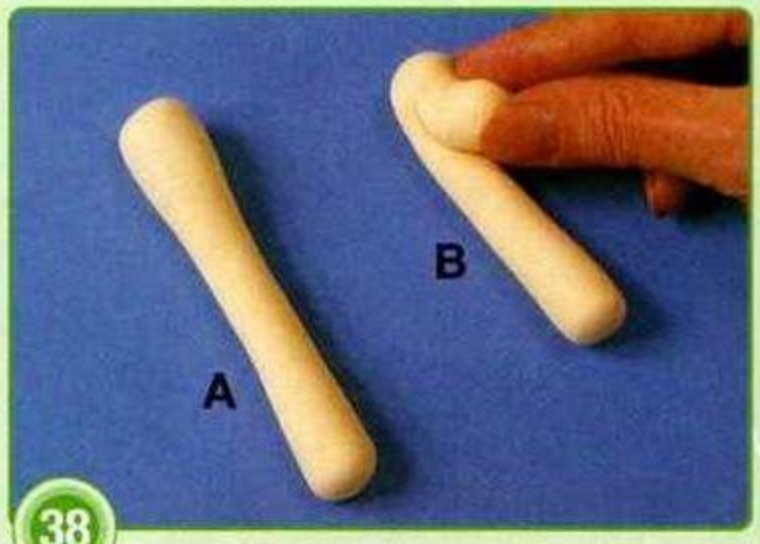
34 A) Abrir la boca con la esteca de filo. B) Con una esteca mini, marcar cuencas, comisuras y orificios nasales. Con bolillo chico, llevar hacia abajo el labio inferior (ver molde).



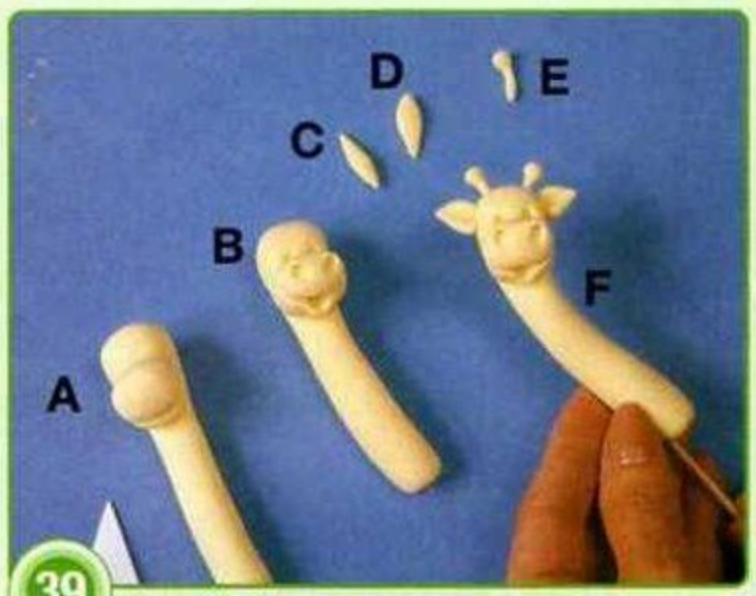
35 **Orejas.** A) Estirar pasta gris a un espesor fino y, con ayuda de una plantilla hecha en cartulina, cortar las orejas (ver molde). B) Pegarlas con agua, rodeando la cabecita. Otorgar movimiento.

36 Con agua, fijar la cabeza sobre el cuerpo. Dejar orear.

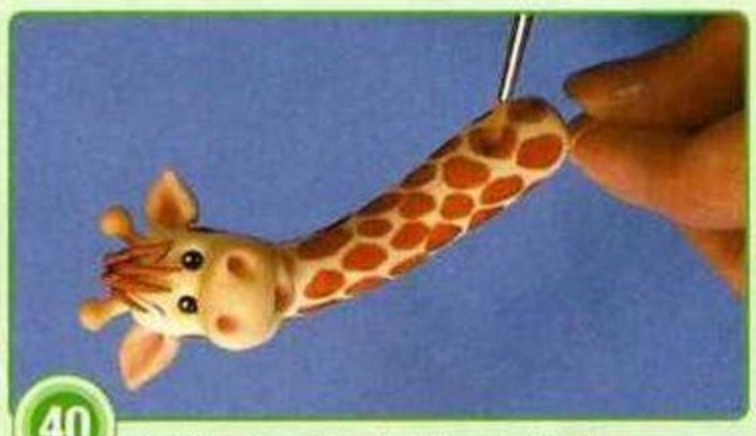
37 Producir otro elefante más pequeño, siguiendo los pasos anteriores. Dejar orear.



38 **Jirafa. Cuello y cabeza.** A) Hacer un cilindro con pasta para modelar color amarillo bebé, cuidando que el extremo superior quede más grueso que el inferior. Afinar levemente la zona central.
B) Doblar la parte superior para simular la cabeza y presionar la zona de ojos.

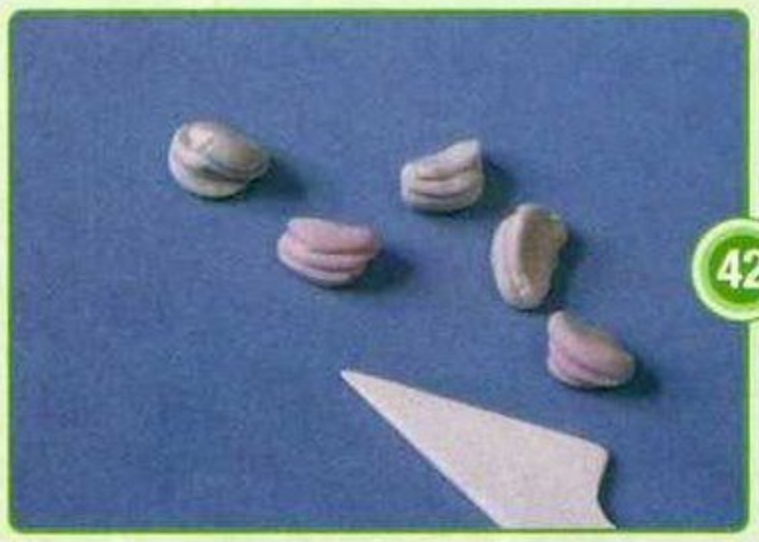


39 A) Con la esteca de filo, marcar la boca. B) Con un bolillo mini, señalar las cuencas y con uno chico, los orificios nasales y el centro de la boca (ver molde general). **Orejas.** C) Para cada una, realizar dos esferas con pasta amarillo bebé y afinar los extremos. D) Aplanar (ver molde).
Cuernos. E) Crear dos rollitos con pasta color amarillo bebé. Afinar, dejando más grueso el extremo superior (ver moldes). F) Presionar el centro de las orejas con un bolillo mini. Adjuntar los cuernos y las orejas con agua. Aplicar un palillo en la base del cuello. Dejar orear.



40 **Detalles de pintado.** Cargar glasé negro mediano en un cartucho, cortar la punta y rellenar las cuencas de la jirafa. Efectuar puntos de luz en los ojos con un palillo y colorante blanco. Con un palillo y negro, diseñar cejas. Para el flequillo, pegar conos alargados de pasta marrón. Con un pincel chato y rosa en polvo, descargado sobre servilleta, matizar orejas, orificios nasales, cuernos y boca. Con colorante marrón claro y pincel redondo, pintar las manchas.

41 Trabajar los elefantes, el monito y el león del mismo modo (exceptuar el trabajo de manchas de la jirafa y las cejas del monito). Cargar glasé marrón claro (se utiliza mayor carga de colorante que para el cuerpo del león) a medio punto en un cartucho con boquilla rizada chica y simular la melena del león y el extremo de la cola. Dejar secar.



42 **Piedras.** Hacer esferitas con una combinación de porciones de pasta para modelar gris y rosa. Aplanar un lado y con esteca de filo, marcar hendiduras. También, efectuar piedras lisas más pequeñas (ver moldes). Dejar secar.

43 Pegar la torta con parte del dulce de leche sobre el cartón base. Luego, de untarla con el resto del dulce, cubrirla con pasta americana estirada a un espesor conveniente. Masajear y cortar el excedente. Fijar la torta con glasé sobre la base de telgopor forrada previamente con goma EVA y pegamento universal. Con un pincel desgastado y tres tonos de colorante en pasta (verde hoja, verde y verde con amarillo o amarillo puro); comenzar a ponsear la superficie de la torta.

44 Completar el trabajo de ponseado, añadiendo toques con marrón claro y dejando libre la zona del lago. Dejar secar.

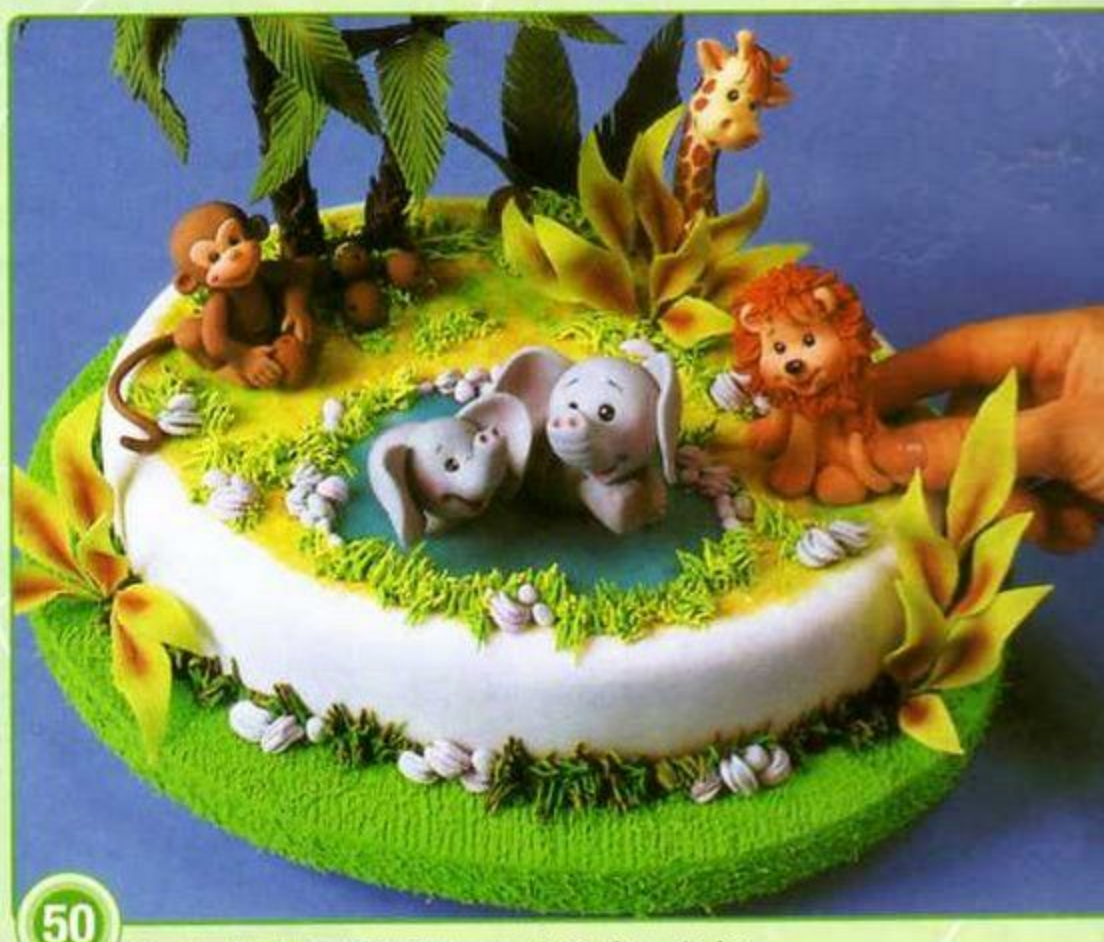
45 **Lago.** Colocar el gel en un recipiente y teñi con una pizca de azul. Mezclar con un cuchillo de hoja lisa, para eliminar las burbujas.

46 Aplicar el gel en el espacio reservado.

47 Cargar dos porciones de glasé mediano, teñidas de distintos tonos de verde, en una manga c cupla y boquilla de pasto. Rodear el lago con pasto colocar piedras en algunos sectores.

48 Con el mismo procedimiento, pero con tonos de glasé mediano más oscuros (verde oscuro y marrón, por ejemplo), realizar pasto alrededor de la torta y fijar nuevos grupos de piedritas.

49 Pinchar las palmeras cerca del borde de la torta y ubicar un grupo de hojas alargadas en la base de telgopor, junto a la torta.



50 Acomodar los animales con glasé, fijando los elefantes en el lago. Colocar más hojas, cocos y diseñar más pasto.

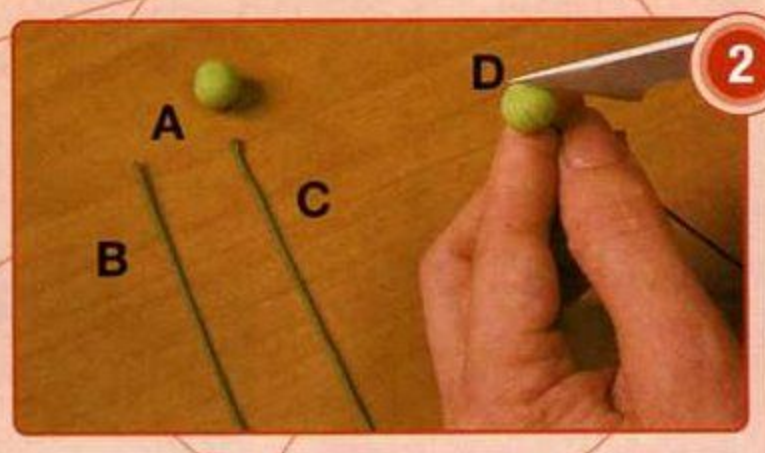
Arte y anémonas

El golpeteo del pincel va dejando a su paso vibrantes colores que se transforman en hojas y flores.

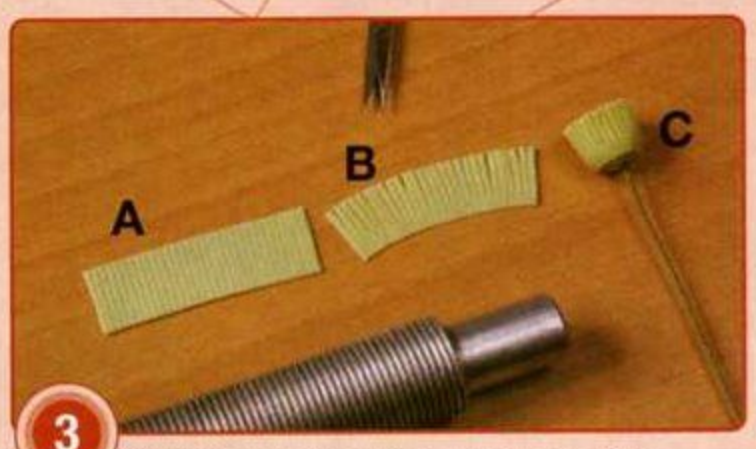
QUÉ NECESITO

- PASTA PARA MODELAR (ver receta en pliego de moldes)
- COLORANTES VEGETALES EN PASTA: verde hoja, salmón y rojo
- COLORANTE VEGETAL EN POLVO: violeta
- PALO DE AMASAR Y RODILLO ESTAMPADOR DE RAYAS
- CORTANTES: de hoja de arce japónico y de flor de 5 pétalos redondos (ver formatos y tamaños en pliego de moldes)
- MARCADORES: de nervaduras y de pétalos
- ESTECA
- ALAMBRE FORRADO VERDE MEDIANO
- GOMA CMC
- PINCELES: chato (chico o mediano) y redondo o desgastado de cerdas abiertas (chato o redondo)
- TIJERA CHICA Y CUTTER
- BOLILLO GRANDE y marcador de acrílico con punta de flecha
- SERVILLETA DE PAPEL Y PAPEL DE ALUMINIO
- BASE DE TELGOPOR O POLYFAN de 20 cm de lado x 2 cm de espesor
- GOMA EVA BLANCA
- PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR
- ESTÉNCIL CON GUARDA COMPUESTA POR FLORES Y HOJAS
- CINTAS: de enmascarar, engomada para ramos color verde y de raso roja de 2 cm de ancho
- TORTAS HEXAGONALES: (3) N° 1, 2 y 3 (de 12, 14 y 16 cm de lado)
- ESPÁTULA DE METAL o cuchillo de hoja lisa
- DULCE DE LECHE REPOSTERO: 500 g
- CARTONES BASES: 3 (ver técnica en pliego de moldes)
- PASTA AMERICANA: 3 fórmulas (ver receta en pliego de moldes)
- PALITOS DE BROCHETTE
- GLASÉ DE 1 CLARA (ver receta en pliego de moldes)

1 **Hojas.** A) Estirar pasta de goma teñida de verde hoja a un espesor fino. Cortar hojas con el cortante respectivo (ver molde). B) Presionar cada hoja sobre el marcador de nervaduras. C) Cortar un segmento de alambre forrado de verde, humedecer un extremo con goma CMC hidratada y ubicarlo en el centro de la hoja. Pellizcar por el dorso de la hoja para ocultar el alambre en la pasta. Dejar secar. D) Cargar un pincel chato con colorante salmón y matizar el centro de las hojas de manera esfumada. Tocar apenas el colorante rojo y esfumar sobre el color anterior. Dejar secar.



2 **Flores.** A) Por cada una, hacer una esferita con pasta color verde hoja (ver molde). B) Cortar un segmento de alambre forrado. C) Curvar un extremo. D) Humedecer el extremo doblado con goma CMC hidratada y adjuntar a la esfera. Marcar líneas con esteca de filo (ver diseño).

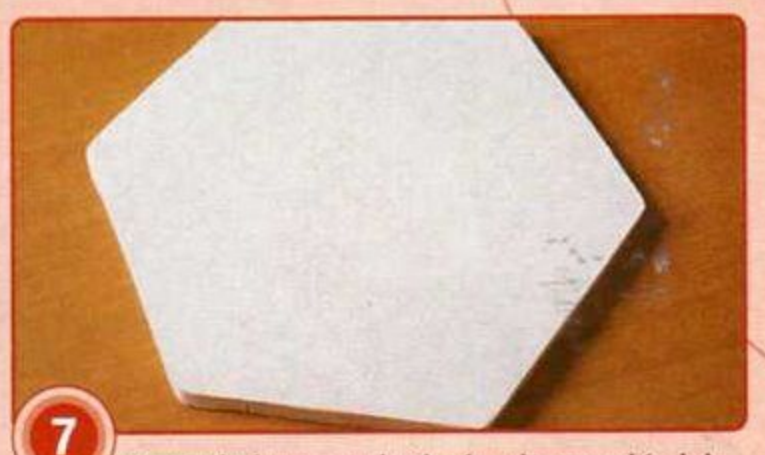


3 A) Estirar pasta verde a un espesor fino, hacer una pasada con el rodillo estampador de rayas y cortar un rectángulo. B) Producir cortes en el borde superior de la pieza. C) Humedecer una esferita con goma CMC hidratada y rodearla con el rectángulo, con los cortes hacia arriba. Repetir con cada esferita.

4 Para los pétalos, estirar pasta de goma teñida de rojo a un espesor fino y cortar una flor con el cortante respectivo (ver molde). Apoyar sobre el marcador de pétalos y presionar.

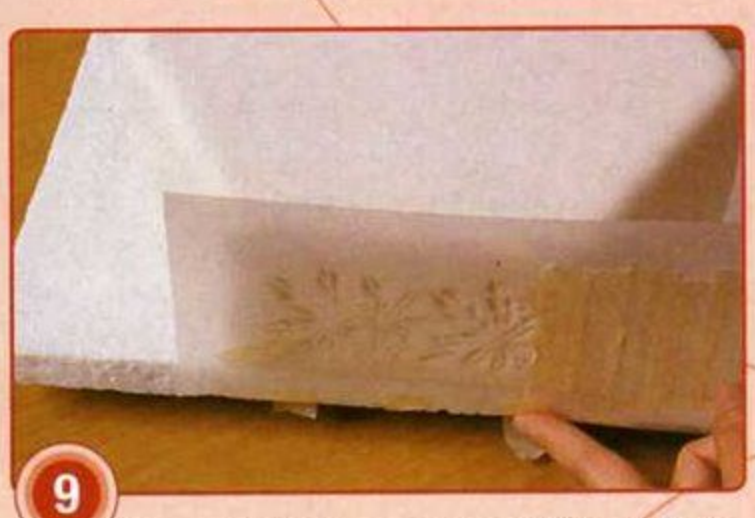
5 Pasar un bolillo grande por los bordes de los pétalos para darles forma. Humedecer la parte media de la flor con goma CMC hidratada y atravesarla con el tallo de alambre; ajustar bien. Dejar secar.

6 Una vez que la flor secó, cargar el pincel chato con colorante en polvo violeta, descargar el excedente sobre servilleta y producir un esfumado en el nacimiento de los pétalos.



7 Cortar la base cuadrada de telgopor, dándole forma hexagonal. Forrarla con la goma EVA blanca y pegamento universal para telgopor. Dejar secar.

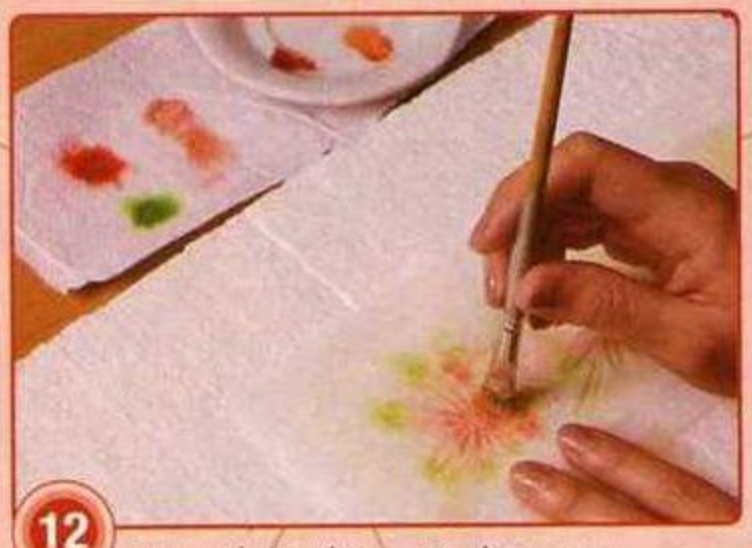
8 Tomar el esténcil. A partir de la medida de cada lateral, cubrir la parte del diseño que no se va a utilizar con cinta de enmascarar.



9 Pegar cada torta con parte del dulce de leche sobre el cartón base respectivo. Untar las tortas con el resto del dulce de leche y recubrirlas con pasta americana estirada a un espesor conveniente. Masajear y cortar el excedente. Ubicar la primera torta a pintar sobre una base de telgopor (opcional) y hacer coincidir el motivo del esténcil (ver diseño) con un lateral; sujetar con cinta.

10 **Tarea de pintado** (para una mejor visualización, se realiza sobre una superficie horizontal). Cargar un pincel de cerdas abiertas con colorante verde hoja y descargar el exceso sobre una servilleta de papel. Ponsear parte del diseño, partiendo de los bordes.

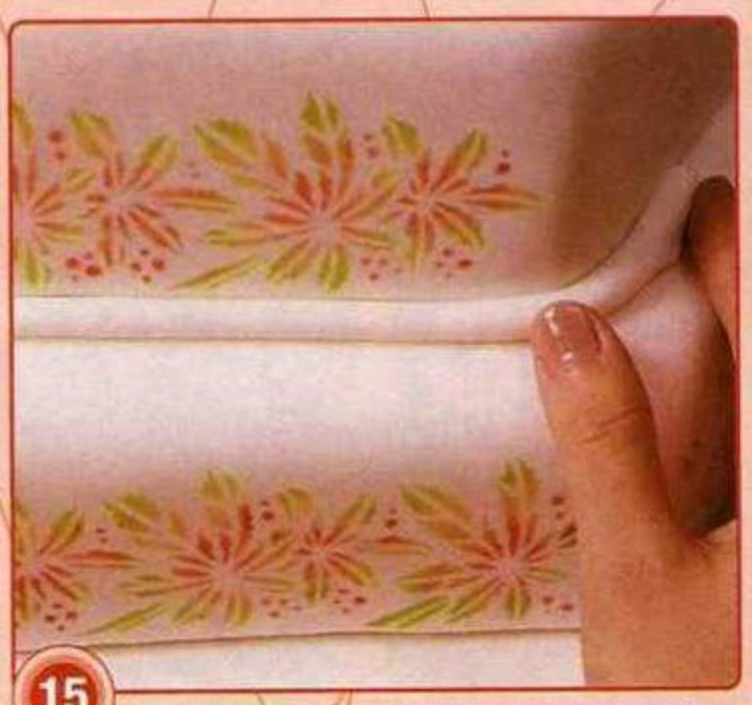
11 Cargar el pincel con salmón, descargar y continuar ponseando.



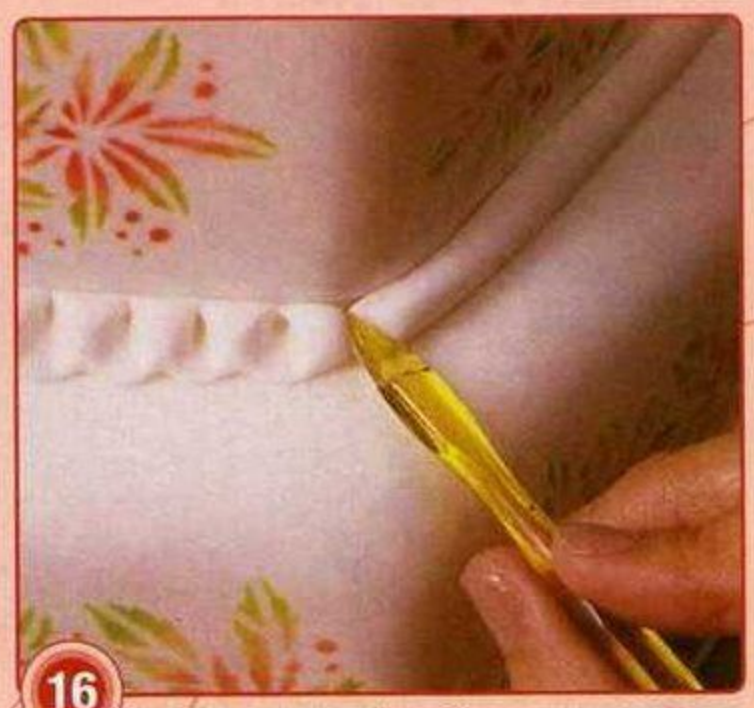
12 Cargar el pincel con rojo, descargar y completar la tarea de ponseado.

13 Retirar con cuidado el esténcil. Este trabajo se realiza sobre todos los laterales de las tres tortas.

14 **Columnas de sostén.** Agrupar tres segmentos de palitos de brochette, cortados a la altura de las tortas grande y mediana, y envolverlos con papel de aluminio. Cada torta requiere cuatro columnas de sostén. Fijar la torta de mayor tamaño con glasé sobre la base de telgopor. Incrustar cuatro columnas en la miga (se cubrirán con la torta a ubicar por encima).



15 Continuar colocando las tortas restantes, de manera centrada y del mismo modo. Rodear cada torta con un rollo de pasta americana.



16 Con el marcador de acrílico con punta de flecha, marcar los rollos de pasta.

17 **Ramos.** Armar dos grupitos de tres hojas y ajustar con cinta engomada para ramos color verde.

18 Adjuntar una flor a cada grupito. Ajustar con cinta engomada.

19 Armar un ramo redondo con las flores y las hojas.

20 Pinchar el ramo redondo en el centro de la torta superior. Rodear los laterales de la base con cinta roja de raso con pegamento en los extremos.

21 Colocar una flor con sus tres hojas en un costado de la torta intermedia.

22 Por último, disponer otra flor con sus tres hojas en la torta inferior, oponiéndola a la del paso anterior.

Noé y sus amigos

Con pastillaje, muchos colores, glasé y coco, esta creación maravillosa referirá a los chicos un legendario episodio, hoy de gran éxito en los cines.

QUÉ NECESITO

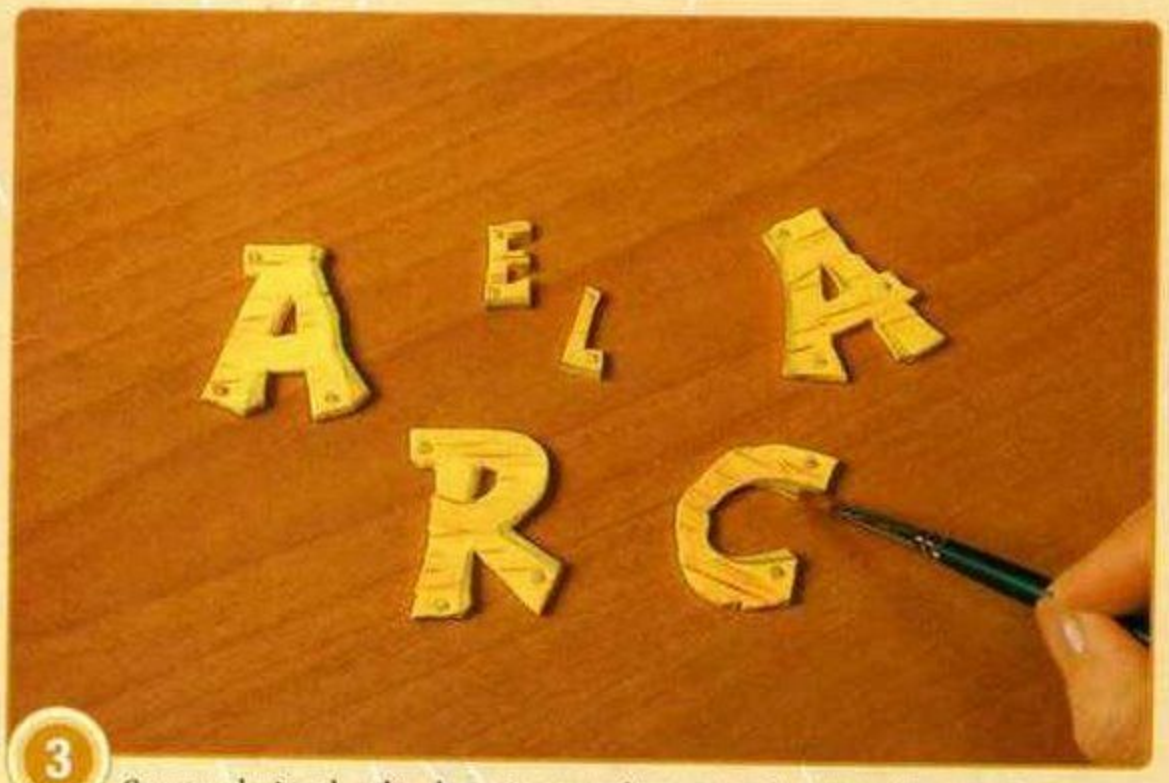
- PASTILLAJE DE GELATINA: 1/2 fórmula (ver receta en pliego de moldes)
- PALO DE AMASAR
- ESTECA DE FILO
- BOQUILLA LISA CHICA
- PINCELES: chato mediano, de punta fina y de punta redonda
- COLORANTES VEGETALES EN PASTA: verdes (en tono musgo y en tono hoja), marrón claro, amarillo, bebé, blanco, negro, rojo, celeste, violeta, bordó y naranja
- SERVILLETA DE PAPEL
- GLASÉ DE 1 CLARA (ver receta en pliego de moldes)
- PAPEL CARBÓNICO Y LÁPIZ O BOLÍGRAFO
- BASE OVALADA DE TELGOPOR O POLYFAN de 34 cm x 28 cm x 2 cm de espesor
- GOMA EVA CORRUGADA color marrón claro o beige
- PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR
- TORTA OVALADA Nº 2 (27 cm x 21 cm)
- ESPÁTULA DE METAL o cuchillo de hoja lisa
- DULCE DE LECHE REPOSTERO: 200 g
- CARTÓN BASE (ver técnica en pliego de moldes)
- PASTA AMERICANA: 1 fórmula (ver receta en pliego de moldes)
- TAMIZ
- CACAO: cantidad necesaria
- COCO: cantidad necesaria
- ALCOHOL: 1 cucharada
- PALITOS DE BROCHETTE
- CARTUCHO DE PAPEL
- TIJERA
- PASTA DE GOMA: 1/4 de fórmula (ver receta en moldes)
- CORTANTES DE HOJAS (ver formato y tamaños en moldes)
- MARCADOR DE NERVADURAS
- BOLILLO MEDIANO
- ALAMBRE MEDIANO FORRADO COLOR VERDE
- CINTA ENGOMADA PARA RAMOS COLOR VERDE

1 **Arca y letras.** Estirar pastillaje de gelatina a 5 mm de espesor y recortar el arca. En pastillaje de 3 mm, recortar las letras (ver moldes). Señalar vetas con una esteca de filo y tornillos, con una boquilla lisa chica. Dejar secar.

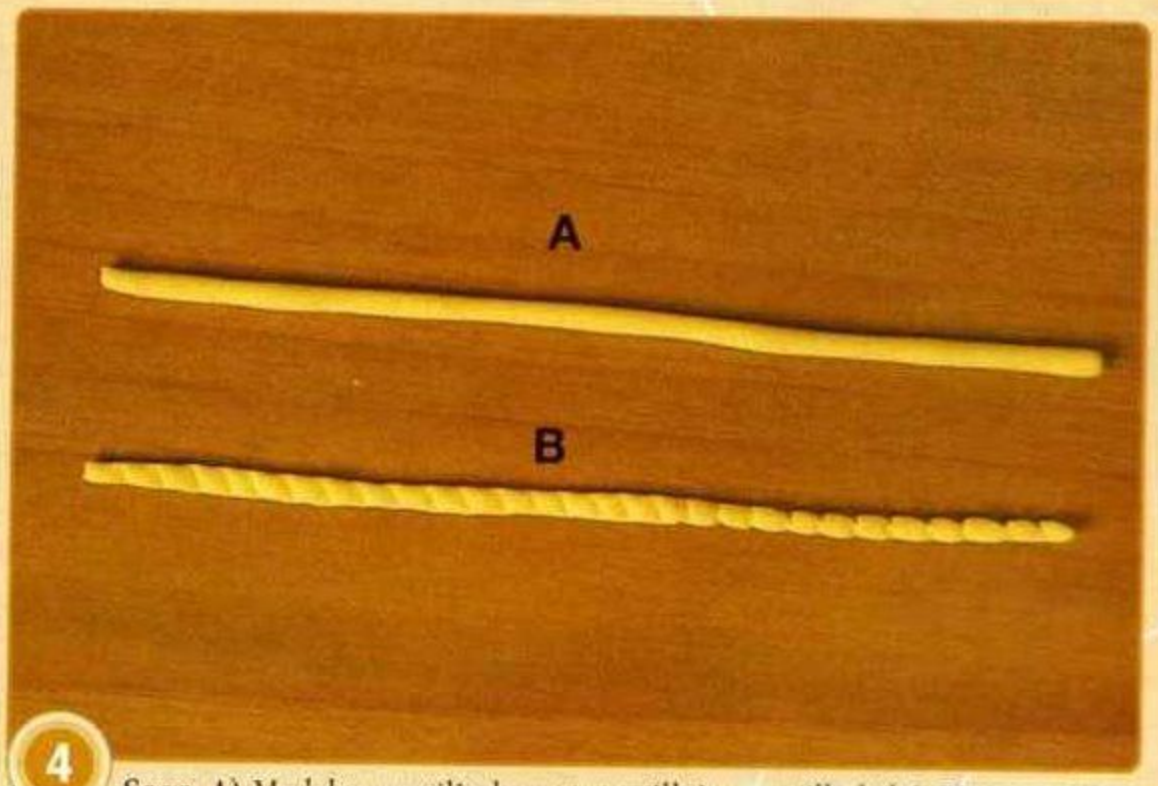
AYUDITA

Para recortar piezas en pastillaje, se sugiere hacer plantillas. Para esto, traspasar los moldes correspondientes a una cartulina (con papel carbónico o papel de calcar) y recortar.

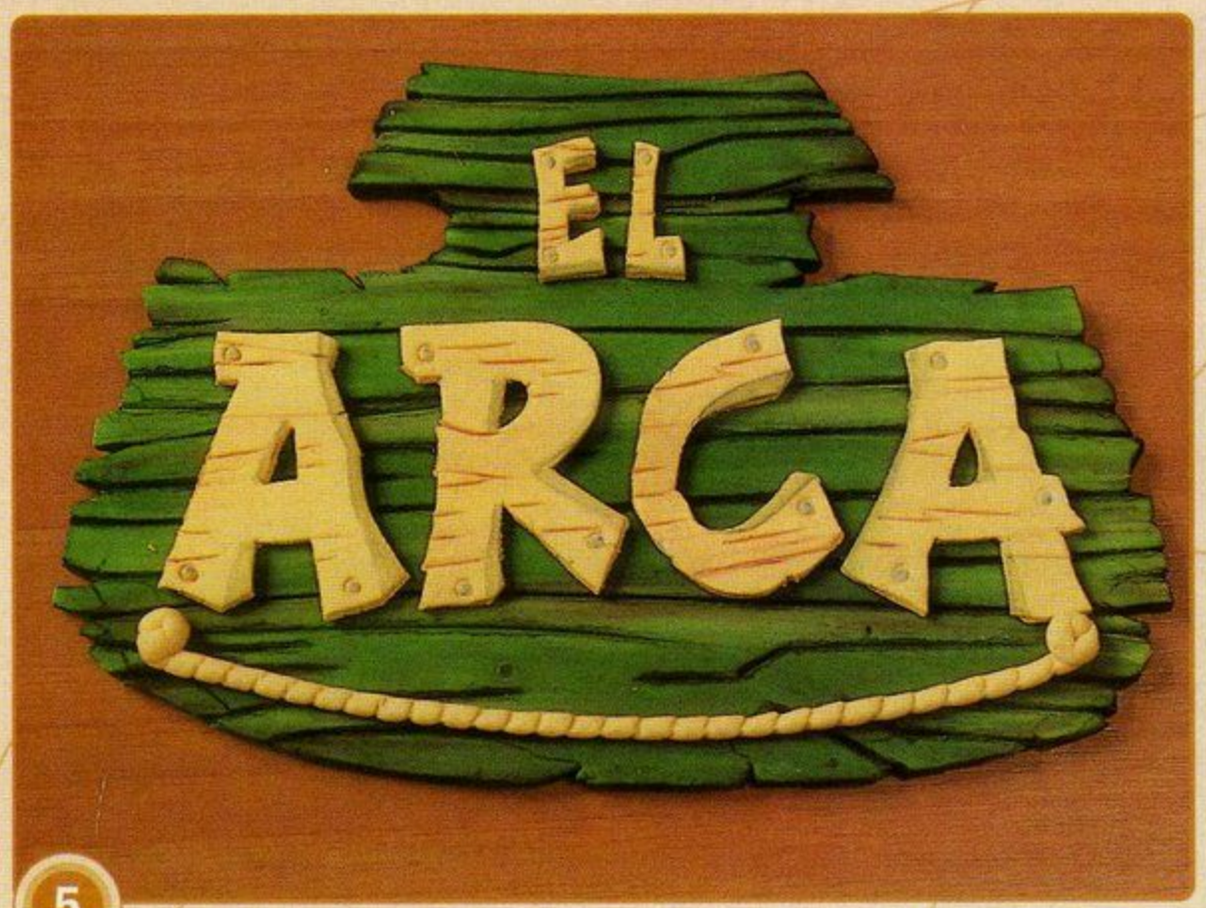
2 Cargar un pincel chato (en este caso, sin humedecerlo con agua) con colorante verde en pasta y pintar el arca. Resaltar las vetas con un pincel fino y marrón. Con el pincel chato, esfumar los colores. Dejar secar.



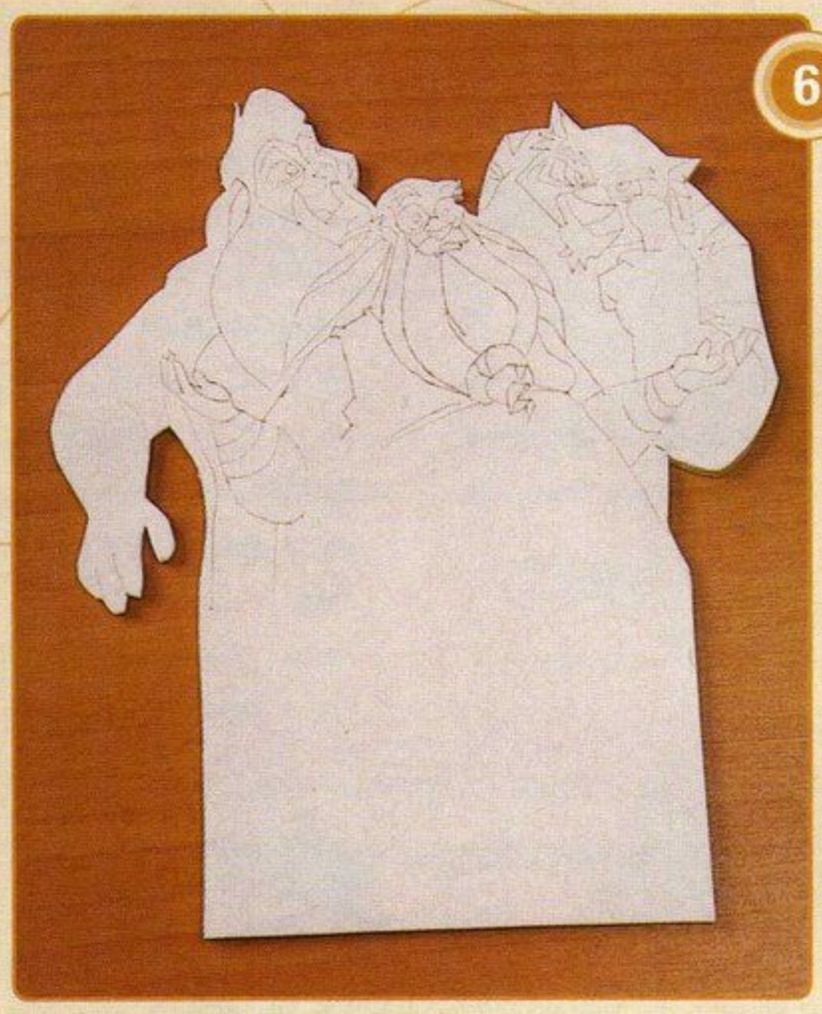
3 Cargar el pincel redondo con agua, descargar el exceso sobre una servilleta de papel, tocar colorante amarillo bebé y colorear las letras. Remarcar las vetas con marrón claro y pincel fino. Con pincel redondo, dar sombras y señalar los tornillos con gris muy claro (blanco más una pizquita de negro). Dejar secar.



4 **Soga.** A) Modelar un cilindro con pastillaje amarillo bebé. B) Con esteca de filo, marcar líneas oblicuas (ver molde).



5 Con glasé, pegar las letras sobre la pieza del arca. Anudar los extremos de la soga; fijarla en fresco y con agua, dándole curvatura.



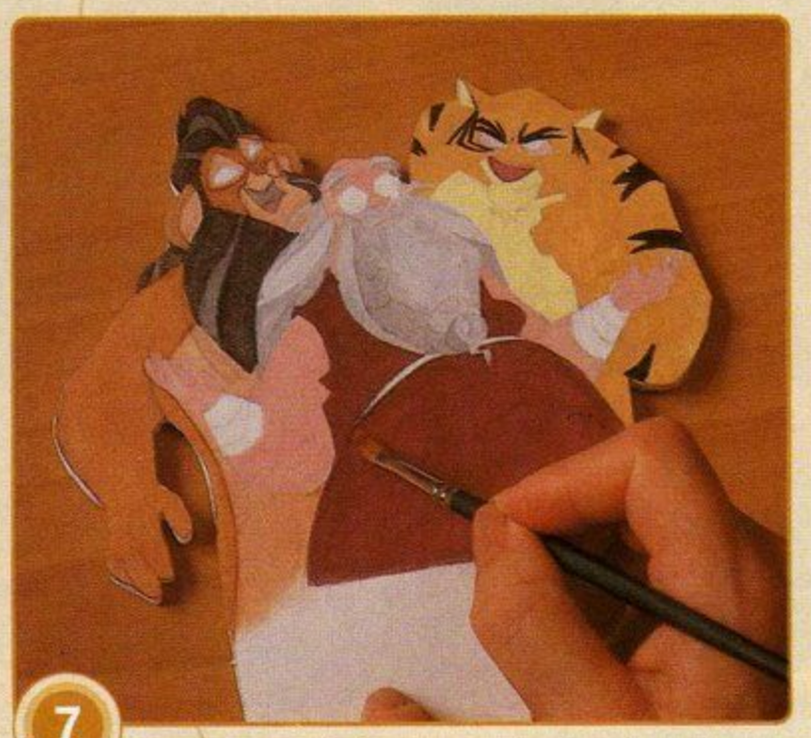
6 **Figuras.** Estirar pastillaje a 5 mm de espesor y recortar la pieza que reúne a los personajes. Dejar secar. Apoyar un carbónico y calcar sobre la pieza los detalles del dibujo (ver molde). También se pinta el contorno de las figuras.

GUÍA DE COLORES

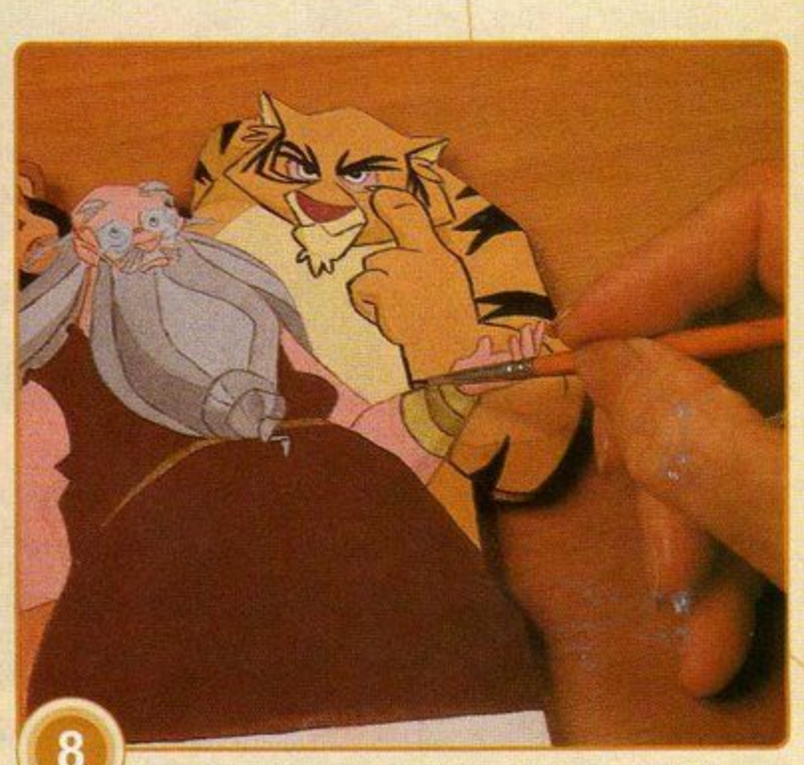
LEÓN
Melena: negro y gris mediano (negro y blanco en partes iguales).
Interior de la boca y pupilas: negro.
Lengua: rojo con blanco.
Pelaje y nariz: marrón claro y marrón claro con blanco.
Iris: celeste.
Delineado: negro y marrón, según corresponda.

TIGRE
Pelaje: amarillo bebé y marrón claro. Para las sombras, verde musgo.
Manchas y otros detalles: negro.
Nariz: violeta.
Ojeras: violeta con blanco.
Delineado: negro.

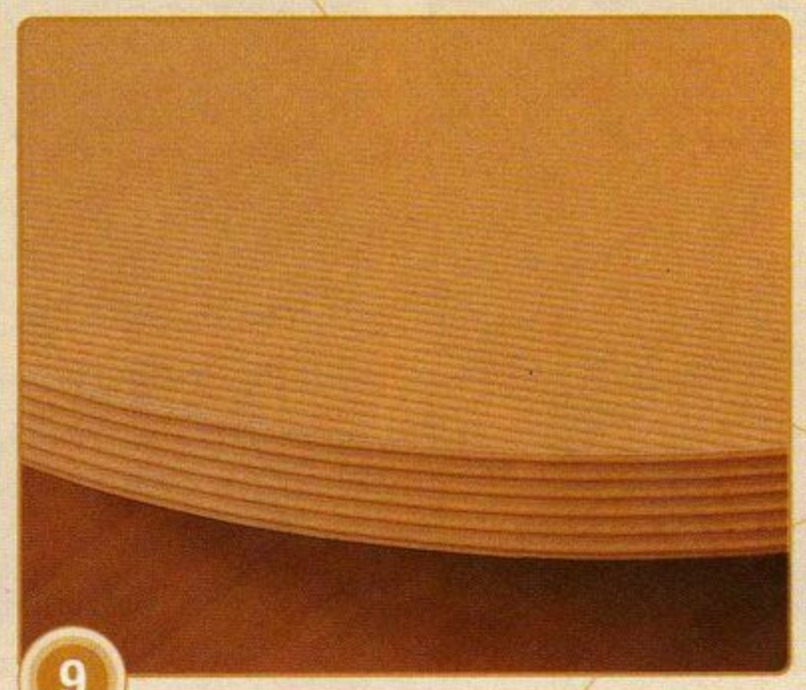
NOÉ
Piel: rojo con blanco.
Barba, bigotes, cejas y cabellos: variados tonos de gris.
Túnica: bordó.
Cinturón: verde musgo.
Muñequeras: verde musgo combinado con blanco (se logran distintos tonos).
Vidrios del anteojo: celeste con blanco.
Iris: celeste.
Delineado: marrón, verde musgo y negro.



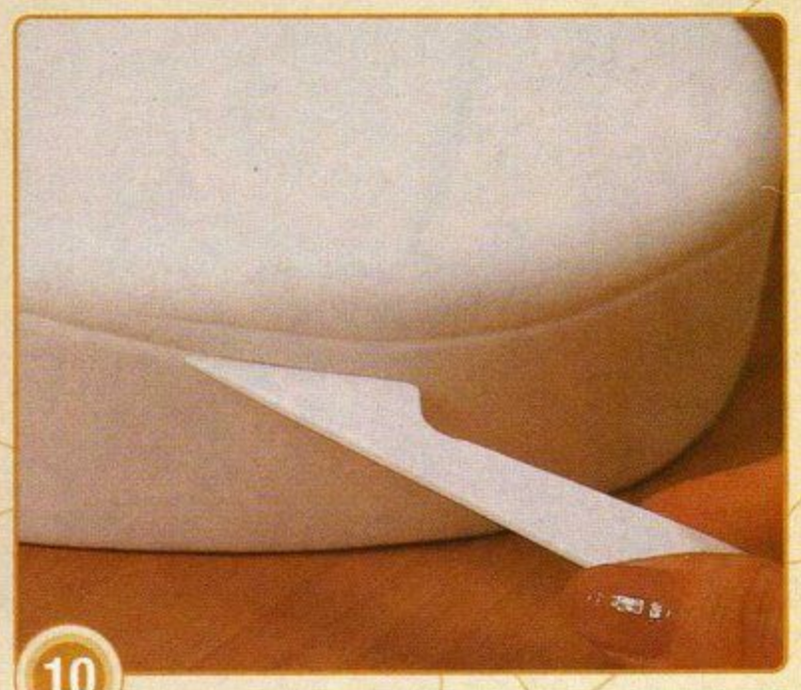
7 Con un pincel de punta redonda y los colores indicados en el recuadro de esta página, pintar las figuras. Dejar secar.



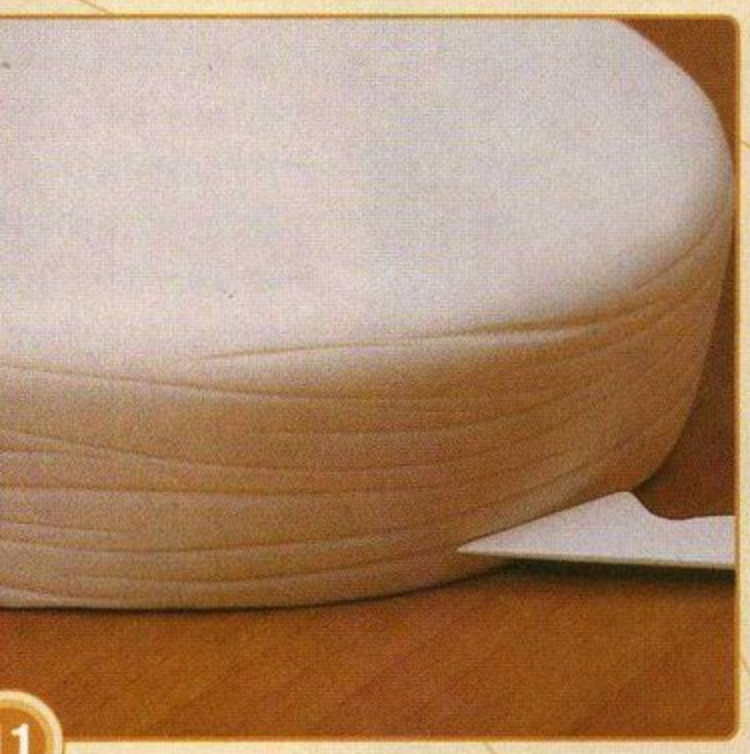
8 Con pincel de punta fina, delinear las figuras con negro, verde musgo o marrón, según corresponda. Dejar secar.



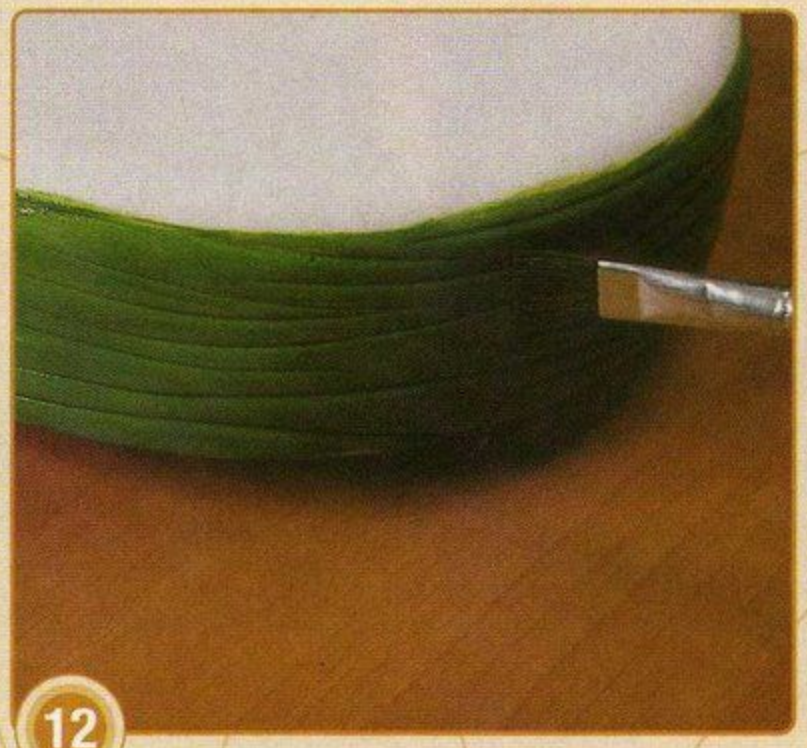
9 Forrar la base de telgopor con la goma EVA corrugada y pegamento universal para telgopor. Dejar secar.



10 Pegar la torta con dulce de leche sobre el cartón base. Después de untarla con dulce, cubrirla con pasta americana estirada a un espesor conveniente. Masajear y cortar el excedente. Con la esteca de filo, comenzar a marcar líneas en el contorno de la torta, simulando vetas.

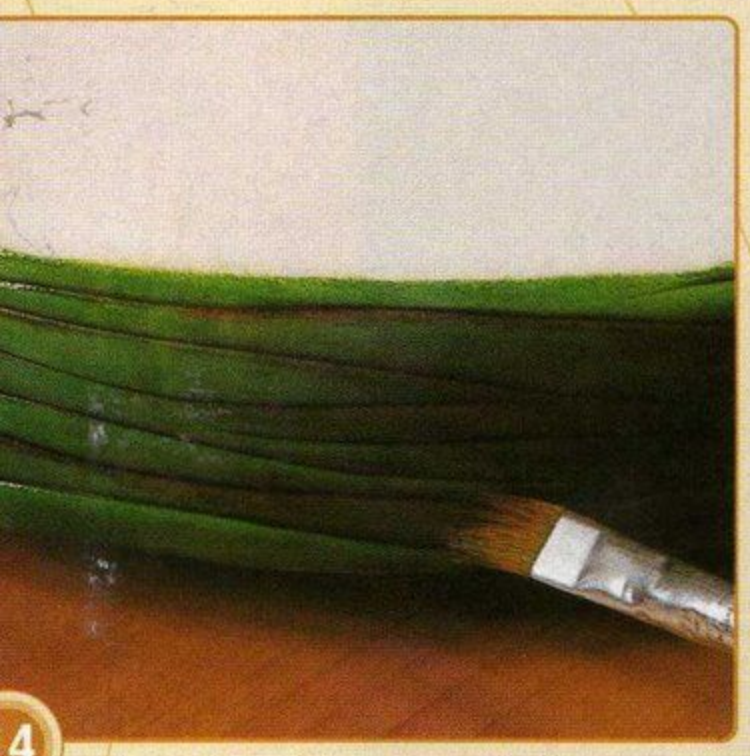


1 Terminar el diseño de vetas.



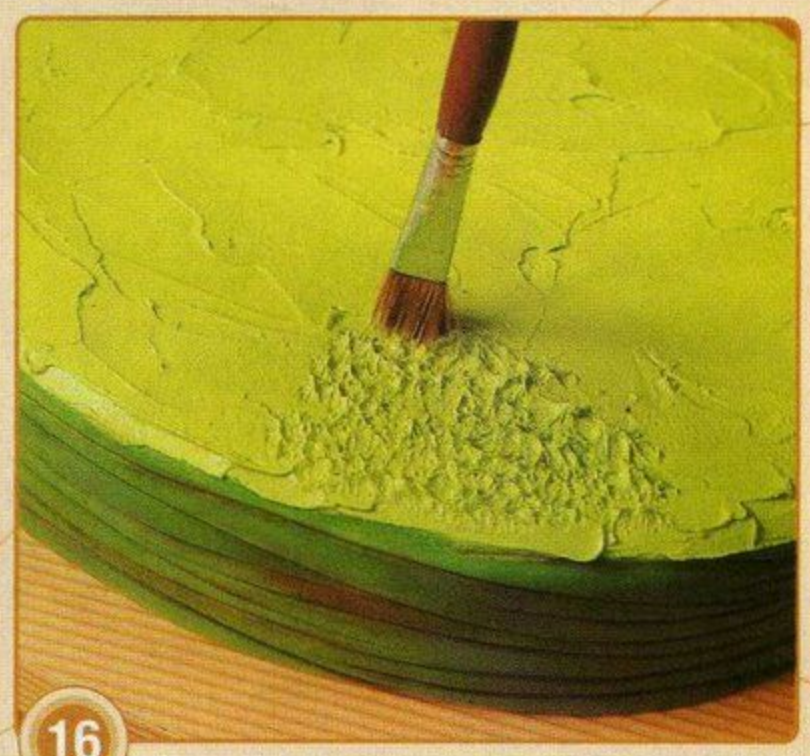
12 Cargar el pincel chato con agua, descargar el exceso sobre una servilleta de papel, tocar colorante verde en pasta y pintar el contorno.

13 Con el mismo procedimiento, destacar las vetas con colorante marrón y un pincel conveniente (fino o chato chico de canto).

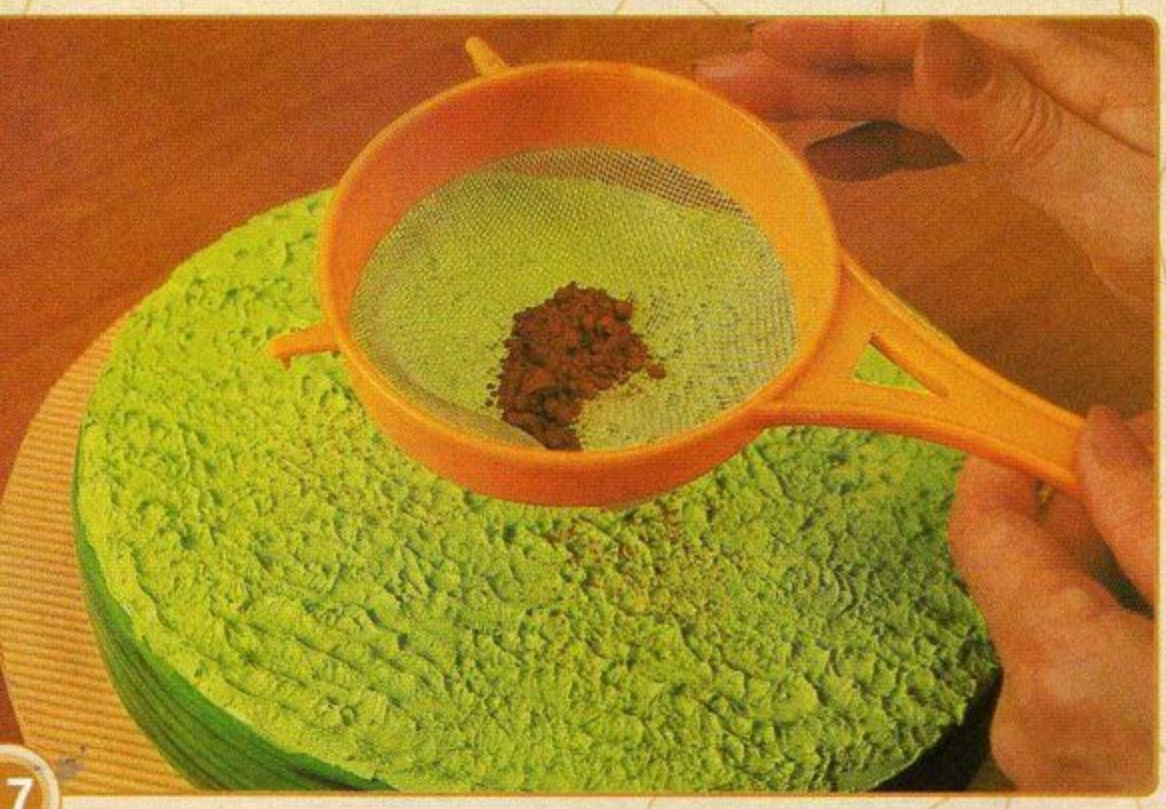


4 Esfumar los colores con pincel chato.

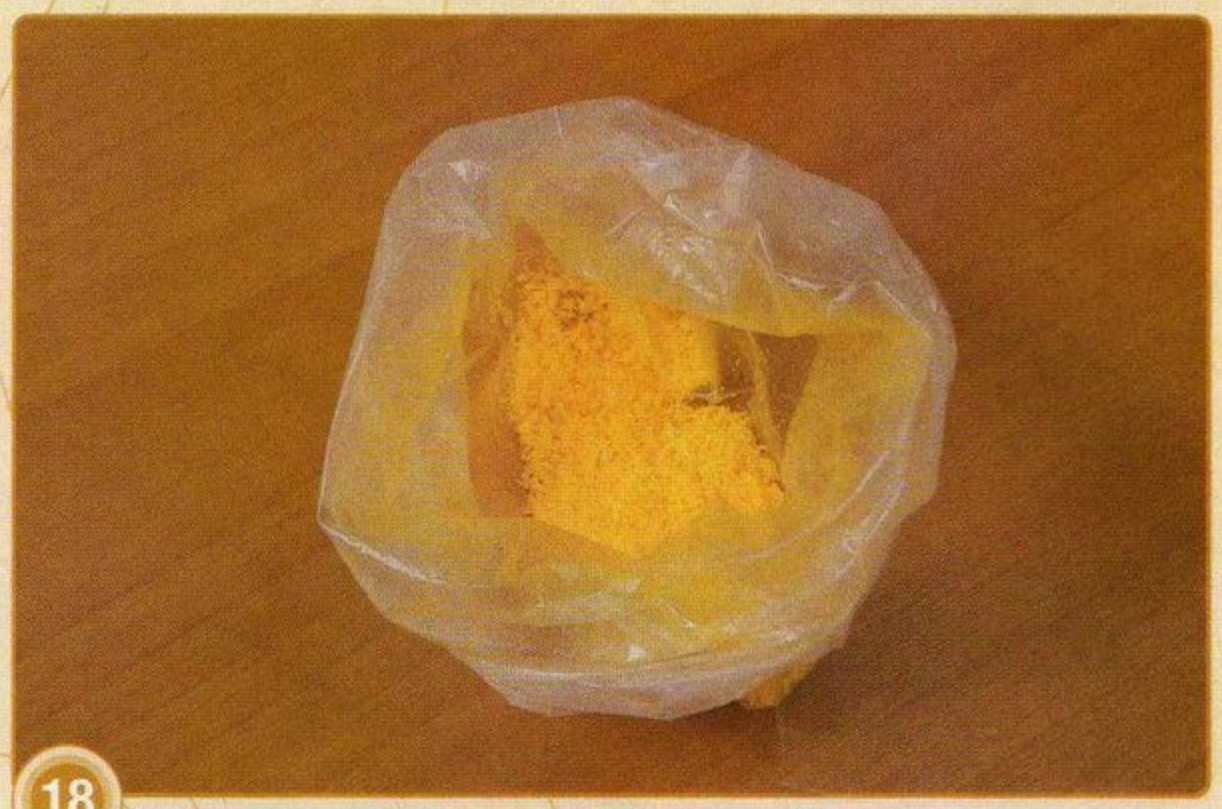
15 Pasar una servilleta de papel para retirar el excedente de color.



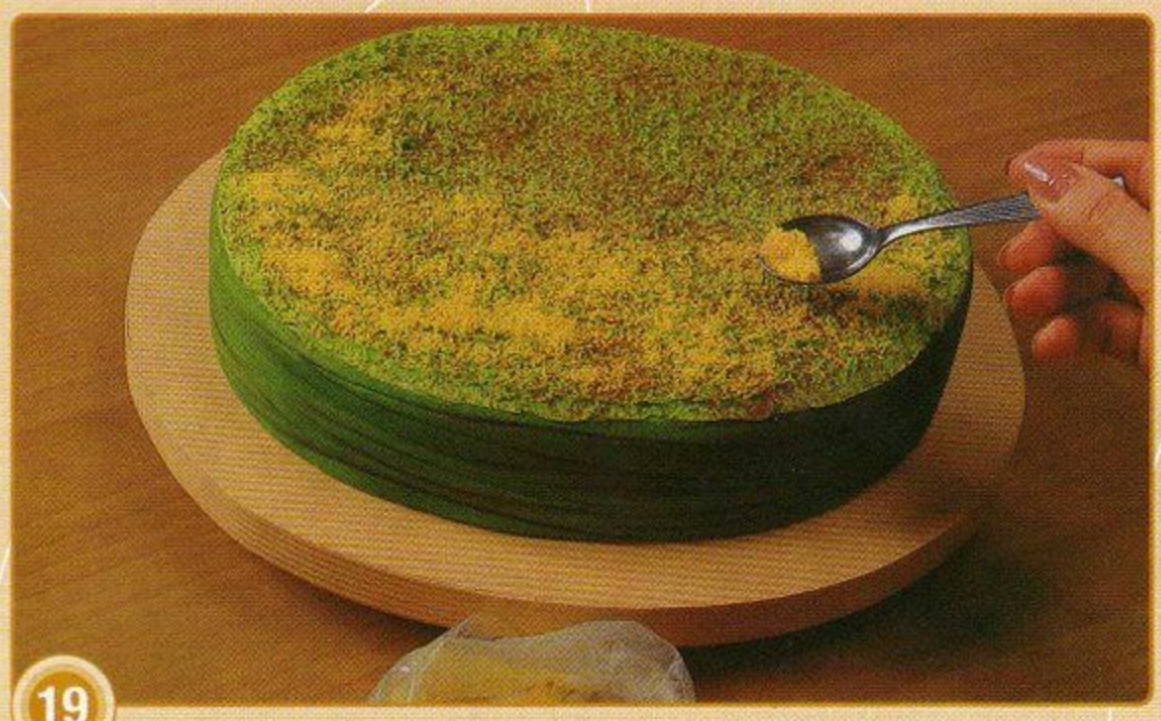
16 Ubicar la torta con glasé sobre la base. Untar la superficie de la torta con glasé verde hoja a punto mediano. Con un pincel chato ubicado en forma perpendicular a la torta, ponsear (dar golpecitos) sobre el glasé.



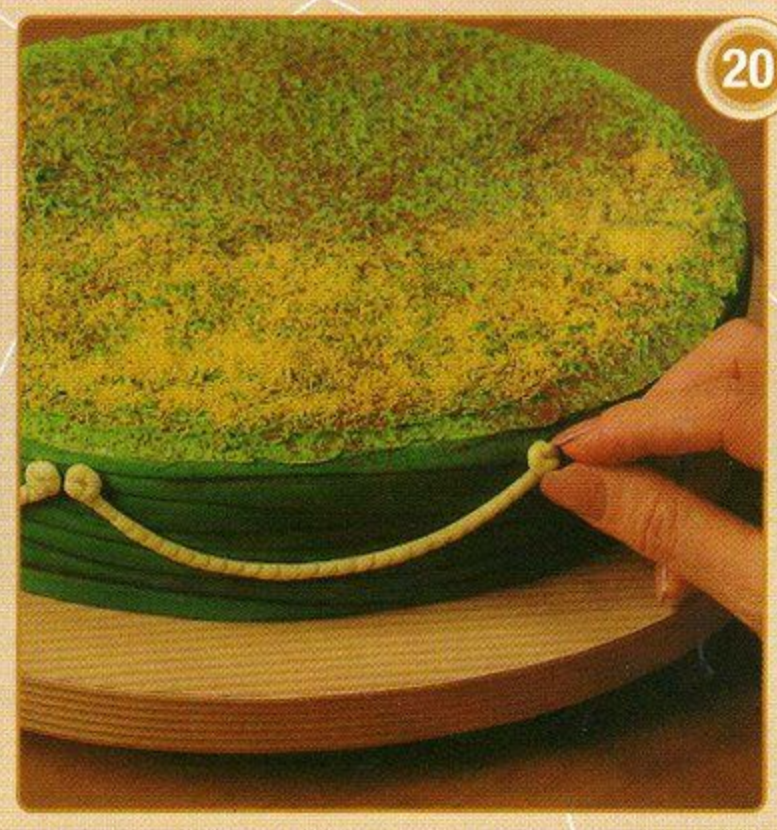
7 Tamizar cacao sobre la superficie de la torta.



18 **Teñido del coco.** Colocar cantidad necesaria de coco en una bolsita de nailon junto con una cucharada de alcohol y una pizca de colorante amarillo. Cerrar la bolsita y frotar para darle al coco una tonalidad pareja.

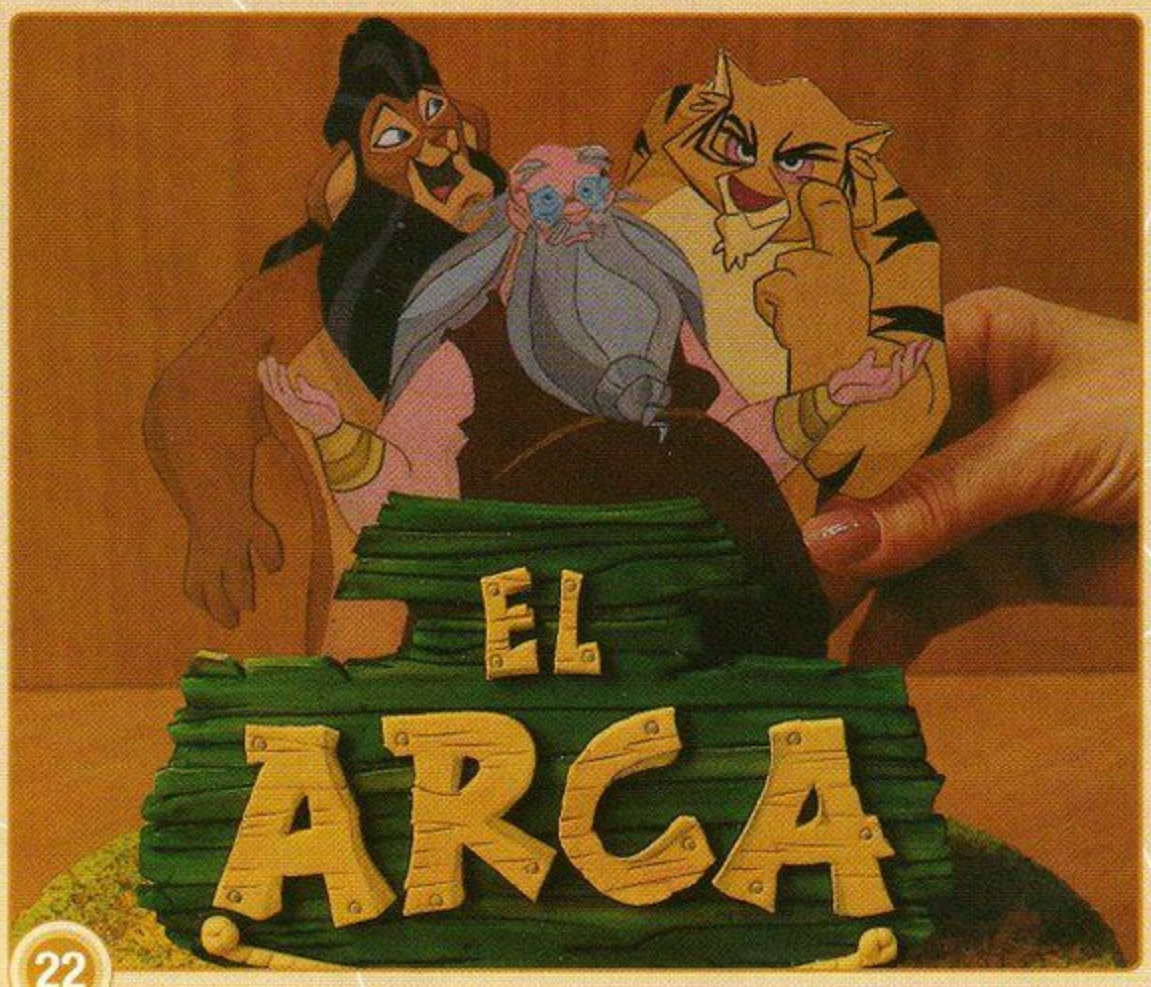


19 Aplicar el coco teñido sobre la superficie de la torta.



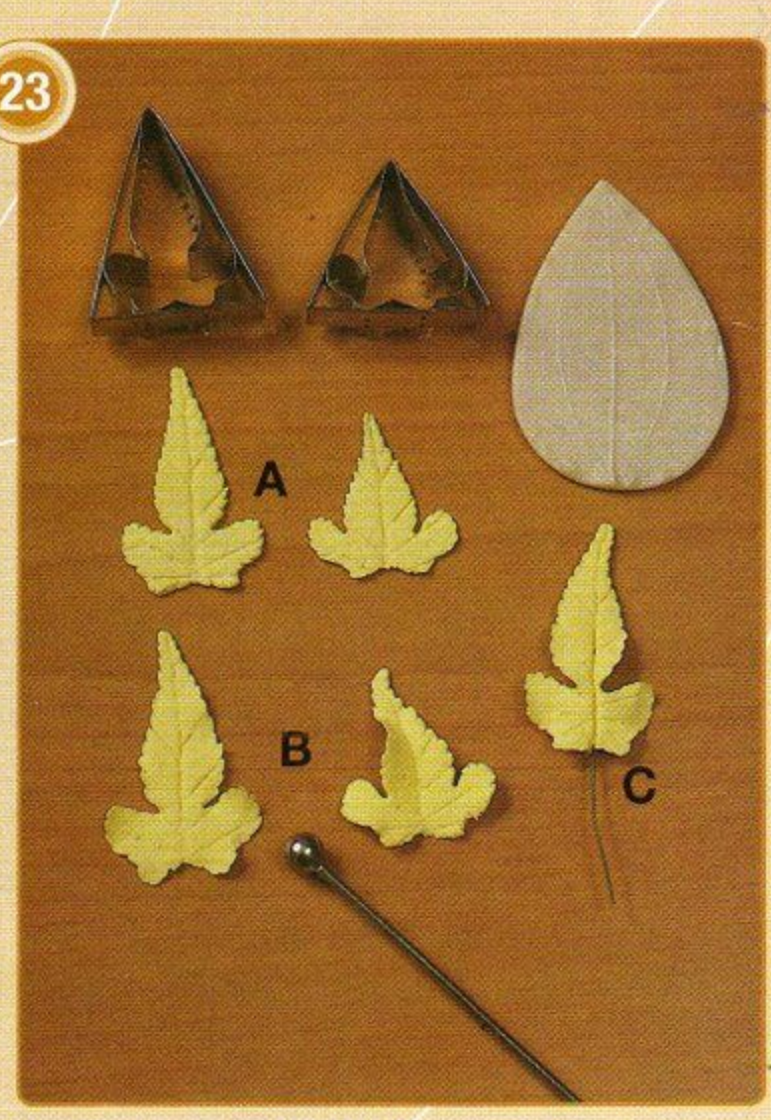
20 Realizar más soguitas con pasta americana color amarillo bebé y pegarlas con agua, en forma de ondas, en el contorno de la torta. Por detrás de las piezas de pastillaje, fijar dos palitos de brochette con un cartucho cargado con glasé mediano. Luego, cubrir los palitos con líneas zigzagueantes de glasé. Dejar secar.

Ubicar la pieza del arca sobre la superficie de la torta. 21

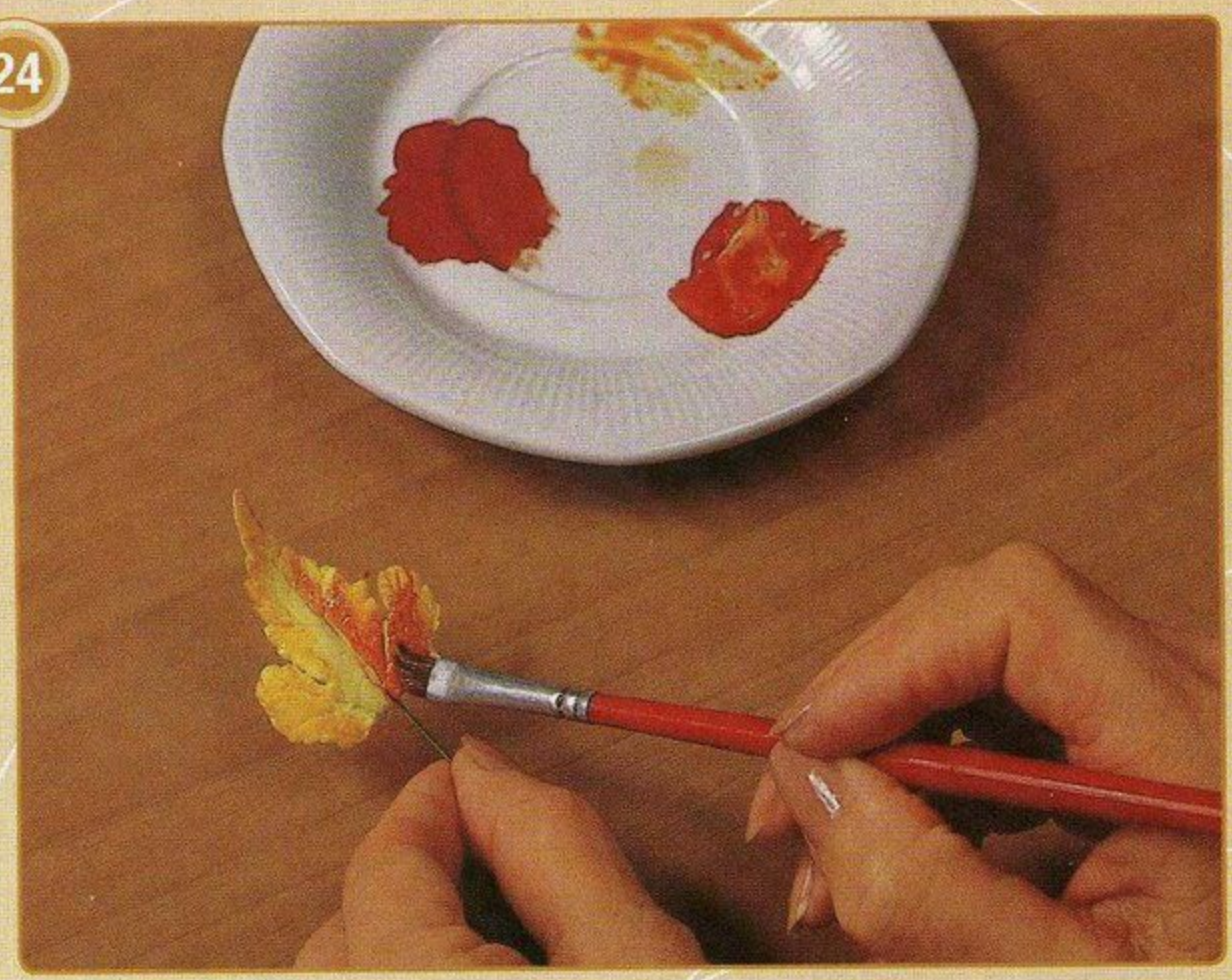


22 Disponer por detrás del logotipo "EL ARCA", la pieza de los animales.

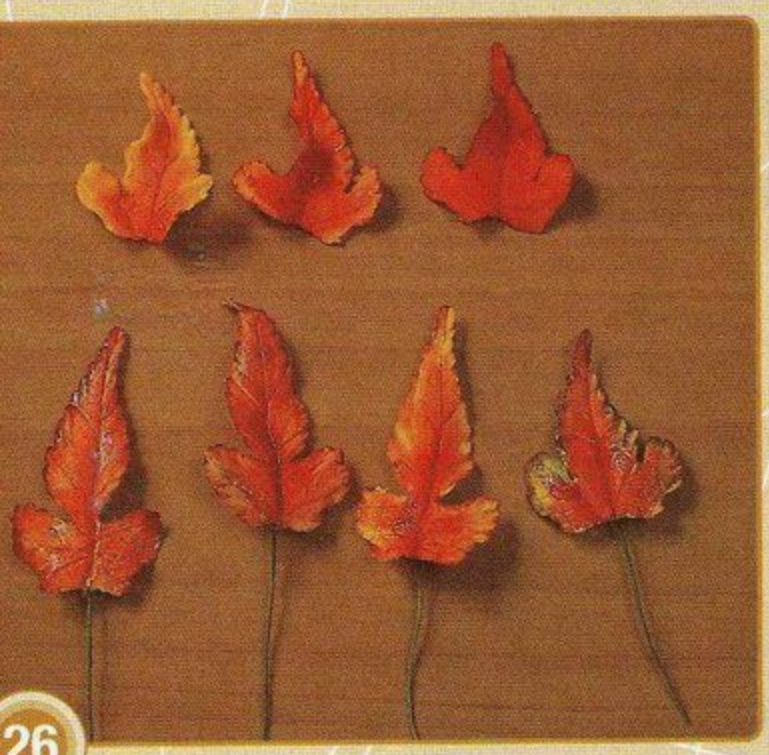
Hojas. A) En pasta de goma fina teñida con amarillo bebé, cortar hojas con los cortantes respectivos y en dos tamaños (ver moldes). Presionar sobre el marcador de nervaduras. B) Trabajar los bordes con un bolillo mediano. C) Para algunas hojas, cortar un segmento de alambre forrado verde y humedecer un extremo con goma CMC diluida. Ubicar el extremo por el frente de la hoja y pellizcar por el dorso, ocultando el alambre en la pasta. Dejar secar. 23



Humedecer un pincel chato con agua, descargar sobre villeta, tocar colorante amarillo y matizar los bordes de las hojas. Luego, pincelar con naranja.

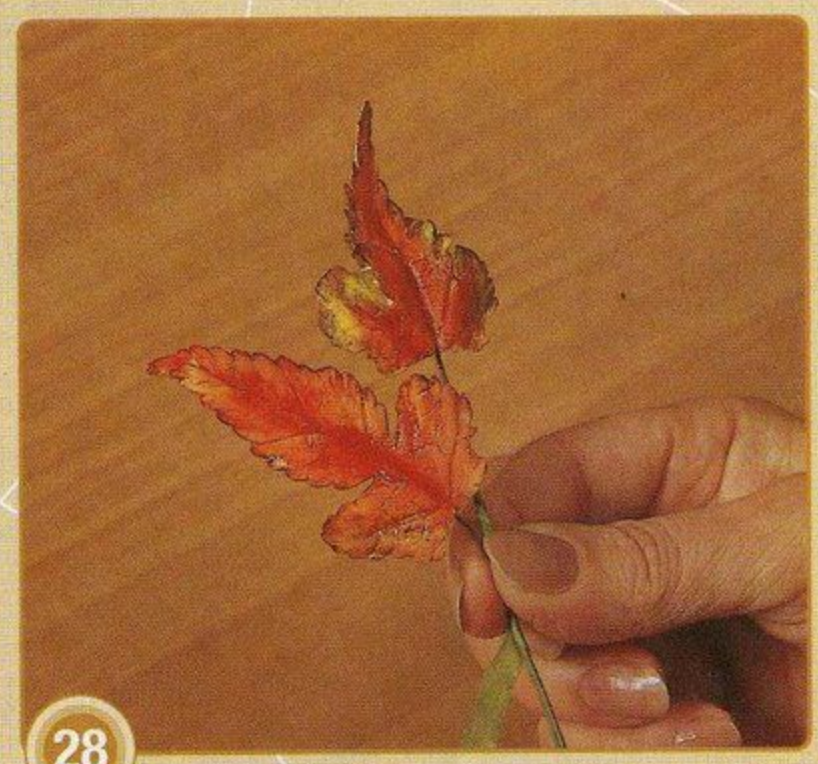


Completar el trabajo con el mismo pincel y rojo.

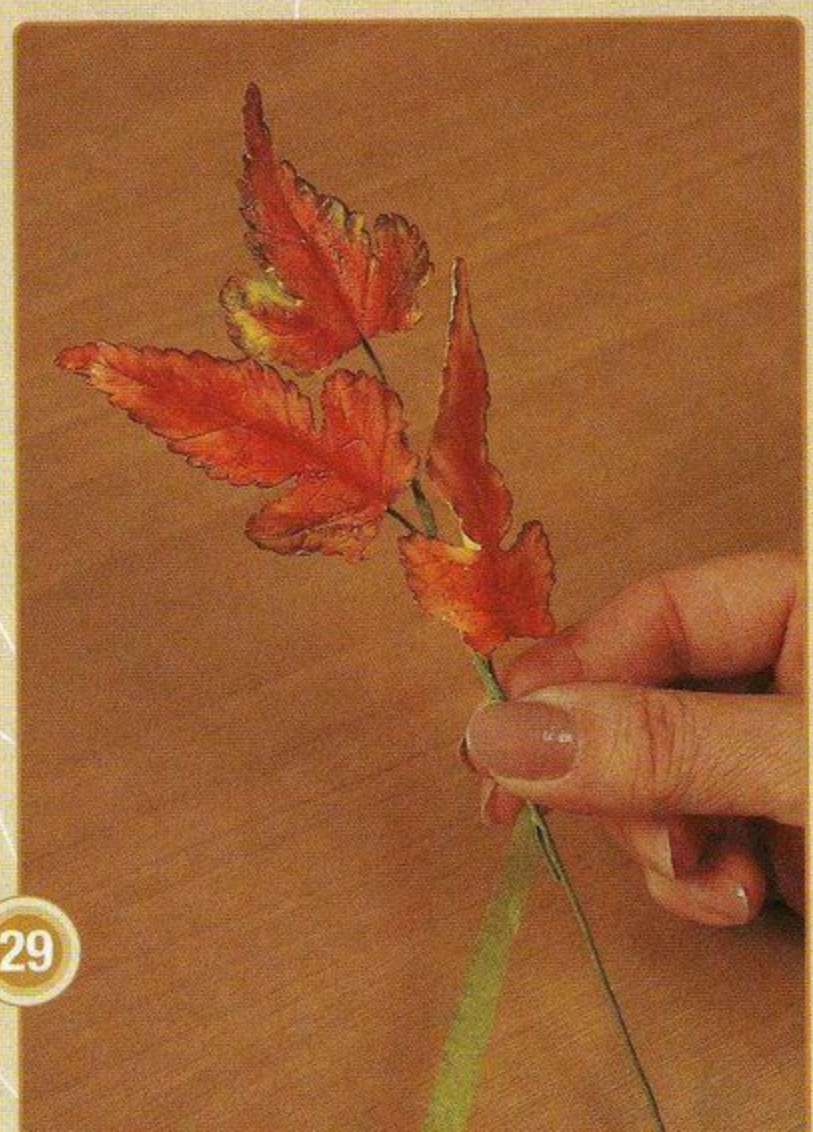


Matizar varias hojas con marrón, pincelando esde los bordes hacia el centro. Dejar secar.

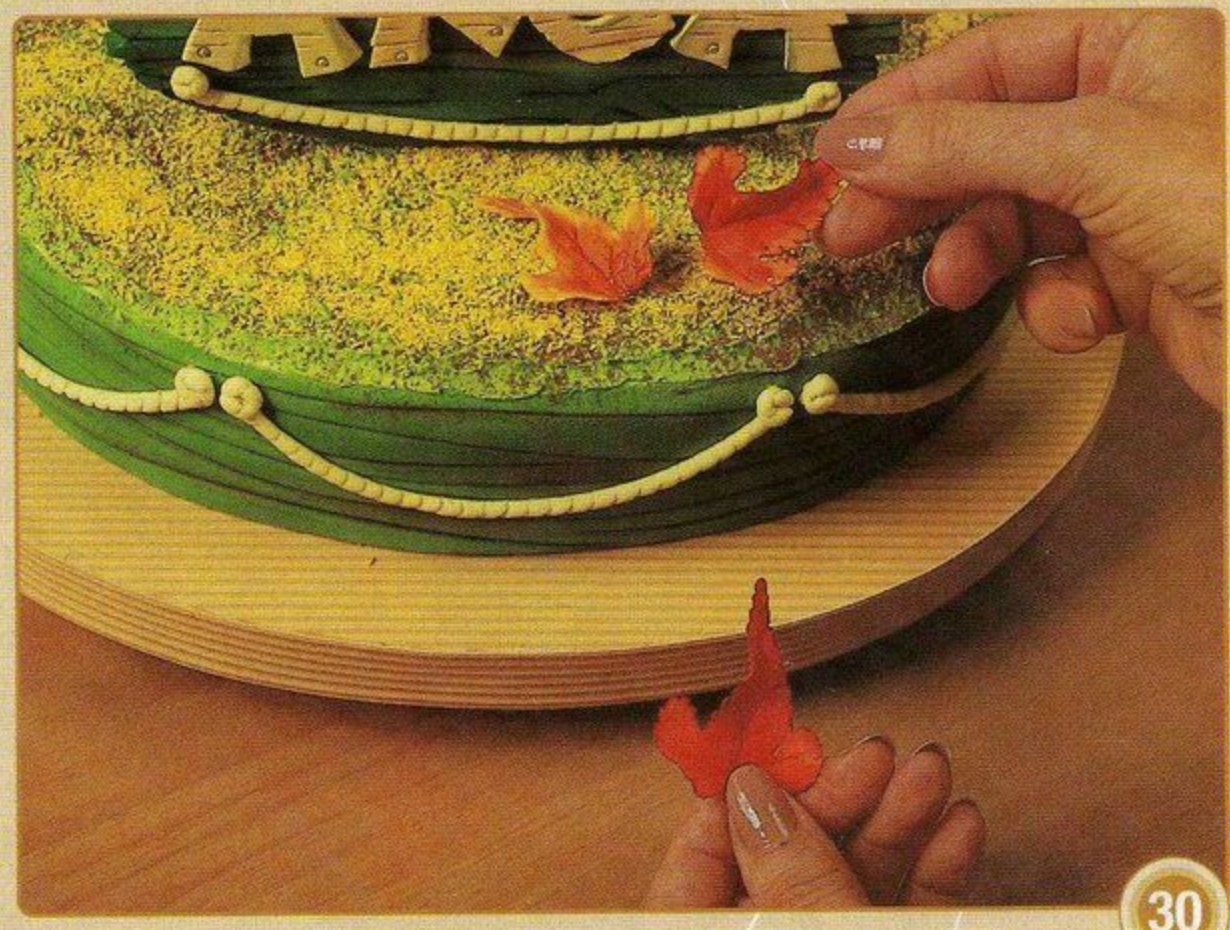
Encintar el alambre de una hoja.



Adjuntar una hoja más grande en forma escalonada.



Unir otra hoja. Preparar más grupos del mismo modo.



Colocar hojas sueltas, en ambos tamaños, sobre la torta. Ubicar las hojas alambradas a cada lado de las figuras, según el modelo terminado de la página 12.

© 2006 Patagonik Film Group S.A.

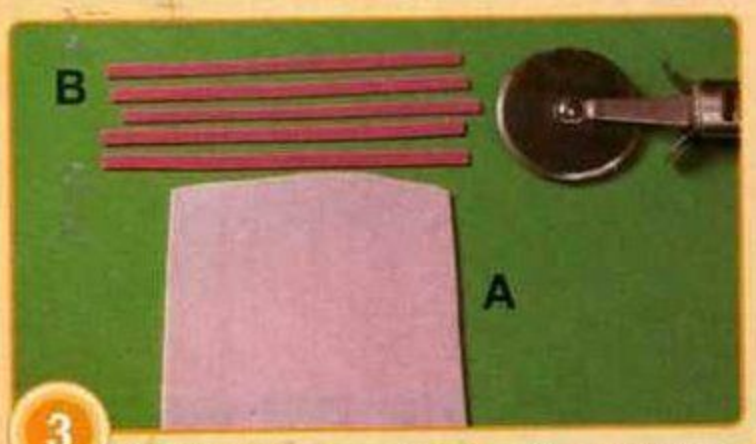
Golosita

Con su vestido a rayas
y su florido sombrero,
es una dulce
sugerencia para
festejar el cumpleaños
de las pequeñitas.

QUÉ NECESITO

- BASE RECTANGULAR DE TELGOPOR o polyfan de 40 cm x 22 cm x 2 cm de espesor
- GOMA EVA: azul y blanca
- PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR
- CUTTER, RUEDA DE CORTE Y TIJERA DE PICOS
- TORTAS: redonda de 5 cm de alto: de 22 cm de diámetro y rectangular de 30 cm x 20 cm
- ESPÁTULA DE METAL o cuchillo de hoja lisa
- DULCE DE LECHE REPOSTERO: 300 g
- CARTONES BASE: 2 (ver técnica en pliego de moldes)
- PASTA AMERICANA: 1 y 1/2 fórmula (ver receta en pliego de moldes)
- COLORANTES VEGETALES EN PASTA: marrón claro, verde hoja, bordó, celeste, negro y blanco
- COLORANTES VEGETALES EN POLVO: rosa y verde
- PALO DE AMASAR
- ESTECAS: de filo, de punta curva y de punta
- GLASÉ DE 1 CLARA (ver receta en pliego de moldes)
- PINCELES: redondo (grande), chato (mediano o chico) y fino
- SERVILLETA DE PAPEL
- BOLILLOS: chico y mediano
- PALILLOS
- EXPULSOR DE NOMEOLVIDES (ver tamaño y formato en pliego de moldes)
- CORTANTE de 9 cm de diámetro
- CHUPETÍN
- PASTA PARA MODELAR: 1/4 de fórmula (ver técnica en moldes)

1 Forrar la base de telgopor con goma EVA azul; usar pegamento universal para telgopor. Dejar secar.



3 **Vestido.** A) Estirar pasta americana teñida de rosa (se usa una pizquita de bordó) a un espesor conveniente (para cubrir una torta). B) Cortar tiras de pasta color bordó de 5 mm de ancho (ver moldes).

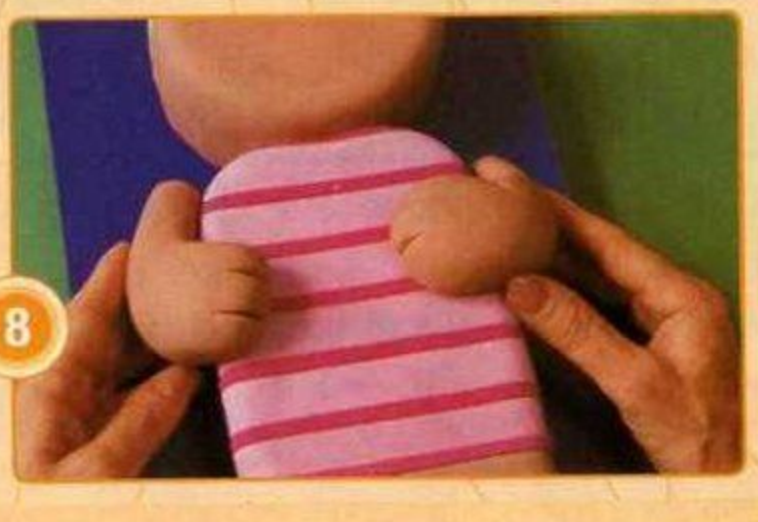
6 **Brazos.** Por cada uno, realizar un cono con pasta para modelar color marrón claro. Haciéndolo rodar, afinar hacia el extremo superior. Aplanar levemente.

Pegar las tortas con glasé sobre la base. Ubicar los brazos, sin pegarlos, a ambos lados del vestido; dejarlos orear en esa posición para que copien el formato.

2 **Cabeza.** Pegar la torta redonda (ver molde) con parte del dulce de leche sobre el cartón base respectivo. Después de untarla con dulce, cubrir la mayor parte de la misma (ver molde) con pasta americana teñida de marrón claro, estirada a un espesor conveniente. Masajear y cortar el excedente. A modo de sombrero, cubrir la parte superior de la cabeza con pasta americana teñida de verde hoja.

4 Apoyar las tiras, previamente humedecidas con agua, sobre la pasta rosada. Pasar suavemente el palo de amasar, para unir los recortes.

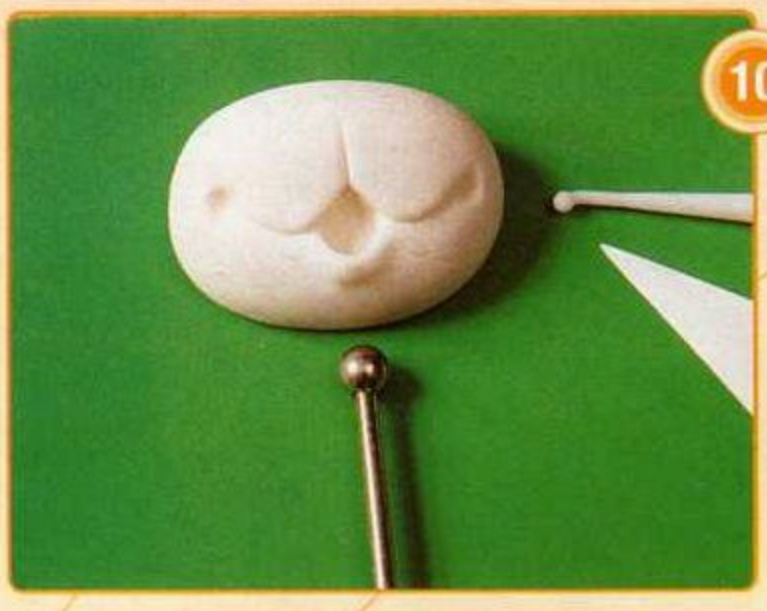
7 Doblar en ángulo recto y marcar los dedos con la esteca de filo (ver molde).



8

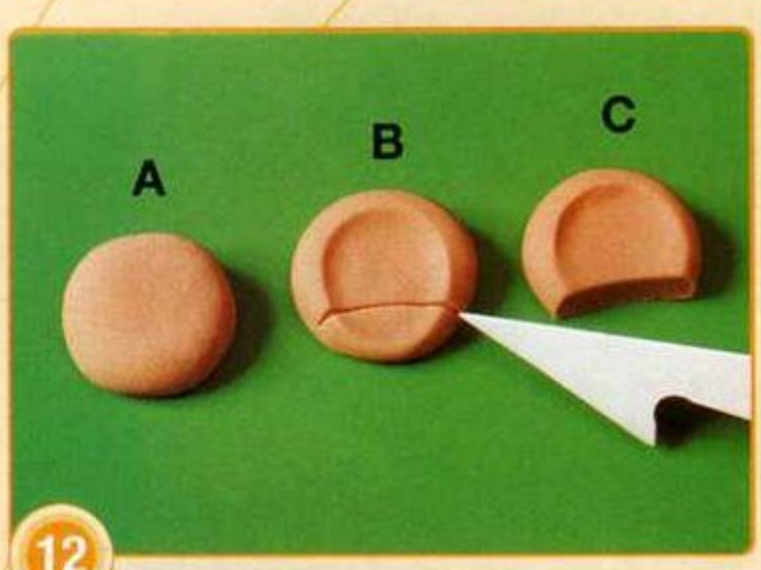
5 Recortar la torta rectangular, otorgándole la forma del cuerpo y de las patas (ver molde). Pegarla con dulce de leche sobre el cartón base correspondiente. Luego de untarla con el resto del dulce, forrar las patas con pasta americana color marrón claro estirada a un espesor conveniente. La parte superior de la torta se recubre con el "vestido". Con una esteca de filo, diferenciar las patas y con una de punta curva, los dedos (ver diseño).

9 Cargar colorante rosa en polvo en un pincel redondo grande, descargar sobre servilleta y matizar las patas. Entre los dedos y las patas se trabaja con el mismo colorante y un pincel chato.

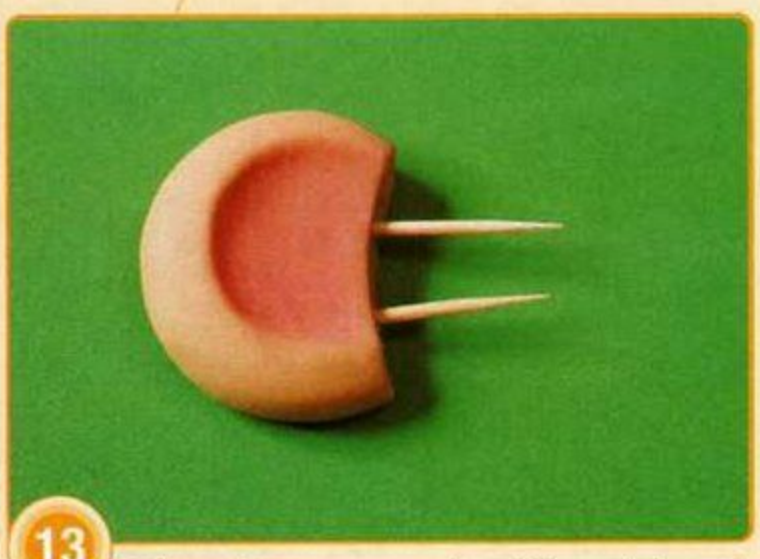


10 **Trompa.** Hacer un óvalo con pasta para modelar y aplanar la base. Determinar la boca y la división de la trompa con una esteca de filo. Formar las comisuras con un bolillo chico. Llevar el labio inferior hacia abajo, presionando con un bolillo mediano (ver molde y diseño). Dejar orear.

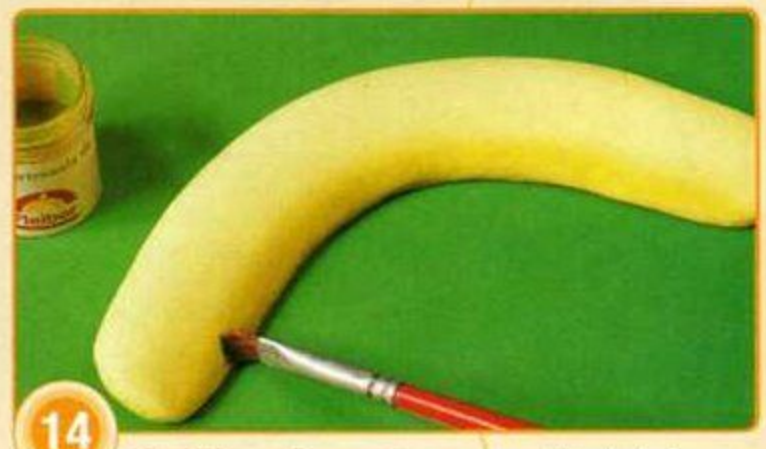
11 Producir un esfumado con el colorante rosa y el pincel chato. Matizar las mejillas con colorante rosa en polvo. Pegar el hocico con glasé.



12 **Orejas.** A) Hacer una esfera con pasta americana teñida de marrón claro. Aplanar. B) Efectuar una hendidura con bolillo mediano, dejando el borde más grueso. Producir un corte en la parte inferior y quitar. C) Ambas orejas se hacen igual.



13 Colocar dos segmentos de palillo en la base de cada oreja. Dejar orear. Esfumar la parte interna con colorante en polvo rosa.



14 **Ala del sombrero.** Hacer un rollo de 1,5 cm de ancho con pasta americana teñida de verde hoja, afinar los bordes y curvar (ver molde). Dejar orear. Cargar el pincel redondo de menor tamaño con colorante verde en polvo y esfumar los contornos.

La profesora **Mirta Biscardi** invita a sus Cursos y Seminarios

Seminarios

- **Modelado Infantil en azúcar** 1 clase Sábado (de 10 a 17 hs).
- **Tortas para Bodas y 15 Años** 1 clase Sábado (de 10 a 17 hs).
- **Velas y Fanales.** Nivel Inicial. 1 clase Sábado (de 10 a 17 hs).
- **Velas y Fanales.** Nivel Avanzado. 1 clase Sábado (de 10 a 17 hs).
- **Decoupage.** Con servilletas • Sobre tela • Con volumen de porcelana fría • Sobre madera • sobre loza: Sábado (de 10 a 17 hs). 1 clase mensual
- **Modelado en Porcelana Fría.** 1 clase mensual

Profesora Mirta Biscardi

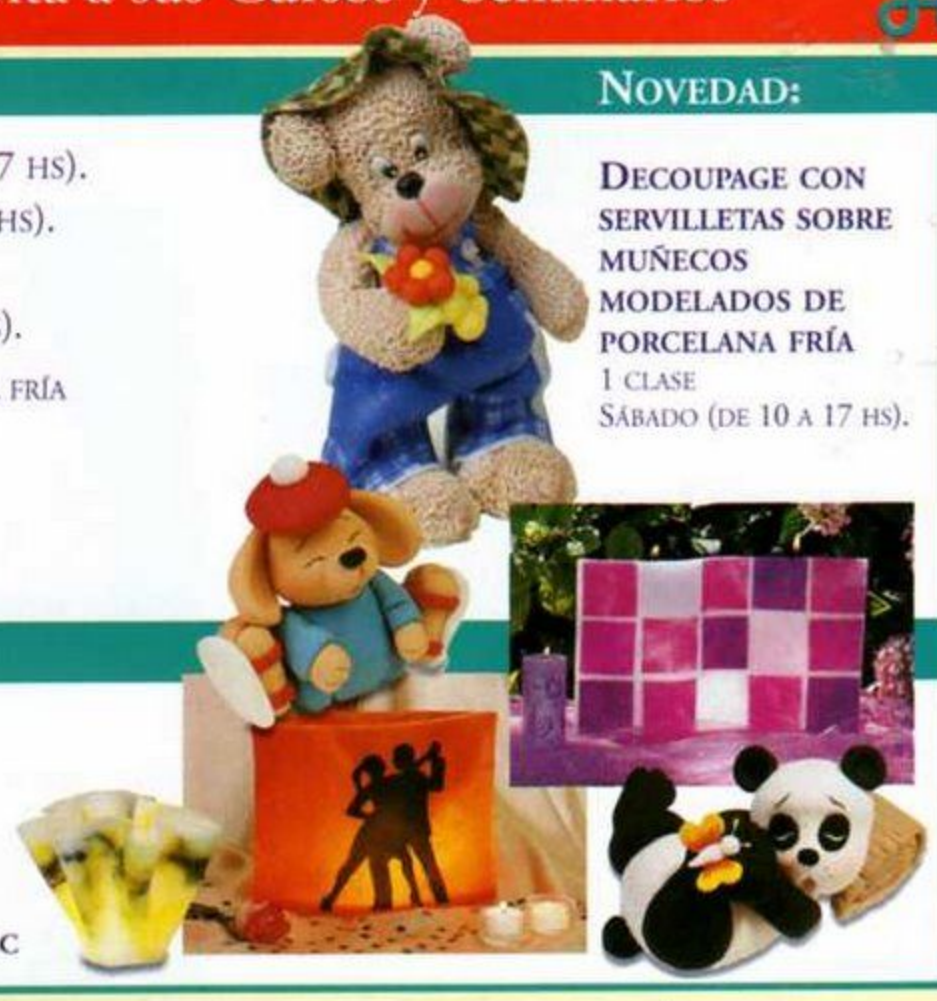
Cursos

- **Decoración de tortas.** Todos los niveles
- **Decoración de tortas.** Nivel Inicial.
  Comienza en Julio. Martes (de 16:30 a 18:30 hs).
- **Perfeccionamiento y actualización** 1 clase Comienza en Julio

Profesora Rosa María Krumpolec

Novedad:

Decoupage con servilletas sobre muñecos modelados de porcelana fría
1 clase
Sábado (de 10 a 17 hs).



Para seminarios nacionales e internacionales de la Profesora Mirta Biscardi comunicarse por e-mail o telefónicamente.

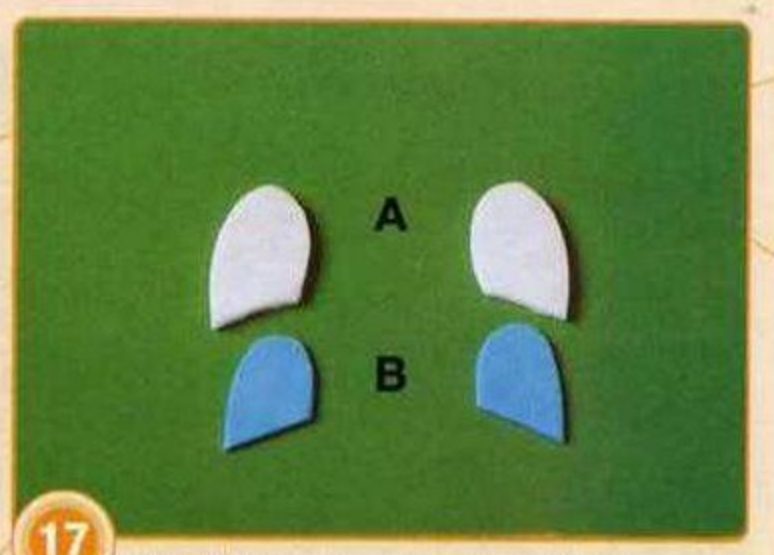
Reserve su vacante con anticipación • Informes: 4863-7303 / 4854-5199

Más información sobre otros cursos en: **www.mirtabiscardi.com** • E-mail: **mirtabiscardi@arnet.com.ar**

• LOS SEMINARIOS INCLUYEN MATERIALES • SE ENTREGAN CERTIFICADOS •

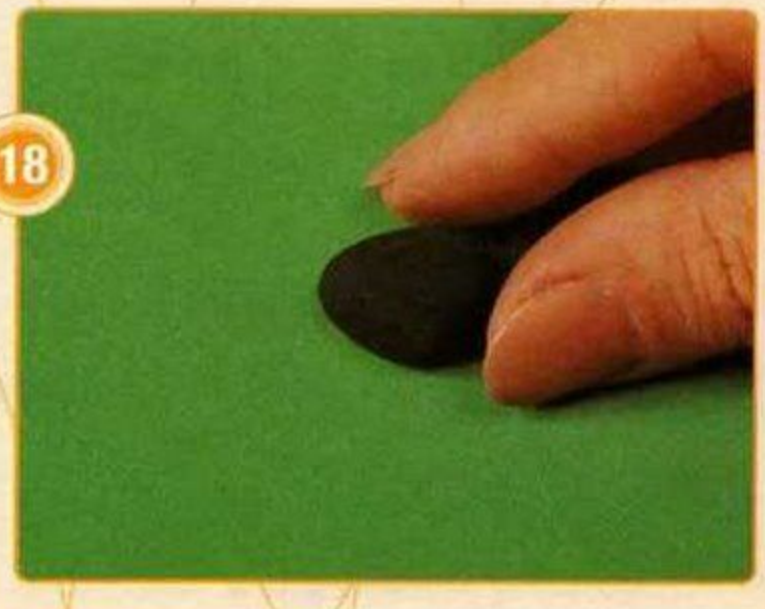
15 Estirar porciones de pasta americana, una sin teñir y las restantes coloreadas de rosa y bordó, a un espesor fino. Cortar flores con el expulsador de nomeolvides (ver molde). Fijarlas con agua sobre el ala del sombrero.

16 Producir un esfumado en los brazos y entre los dedos de las manos con colorante rosa en polvo. Luego, pegar los brazos con glasé a ambos lados del vestido.



17 **Ojos.** A) Cortarlos en pasta americana estirada a un espesor fino (ver molde). **Iris.** B) Cortarlos en pasta americana celeste de grosor fino. Superponer las piezas con agua y dejar orear.

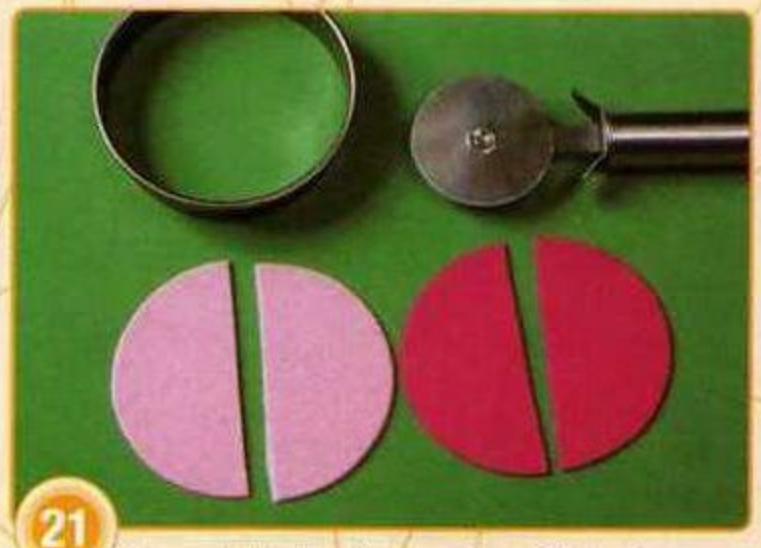
Nariz. Efectuar una esfera con pasta negra y darle forma triangular (ver molde).



18

19 Fijar las orejas a la cabeza con palillos y un poco de glasé. Aplicar nomeolvides con agua sobre la parte del sombrero que recubre la cabeza.

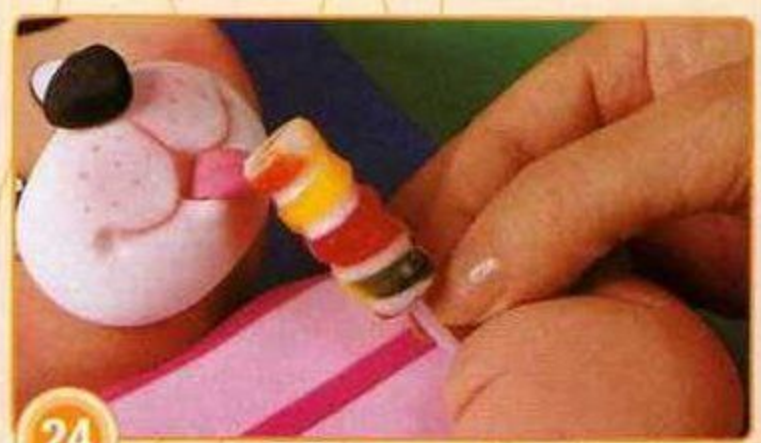
20 Pegar el ala del sombrero con glasé. Simular las cejas con rollitos de pasta negra afinados hacia un extremo (ver molde); pegarlos con agua. Diseñar las pupilas con pasta negra fina (ver diseño); aplicar con agua y dejar secar u orear. Pintar el contorno de los ojos con negro; dejar secar. Fijar los ojos con glasé sobre la cara. Con el cabo de un pincel y una combinación de blanco y bordó, hacer puntos en la trompa. Iluminar los iris con un pincel fino y blanco, en forma esfumada. Con blanco y una esteca de punta, hacer luces en la nariz y los ojos. Dejar secar.



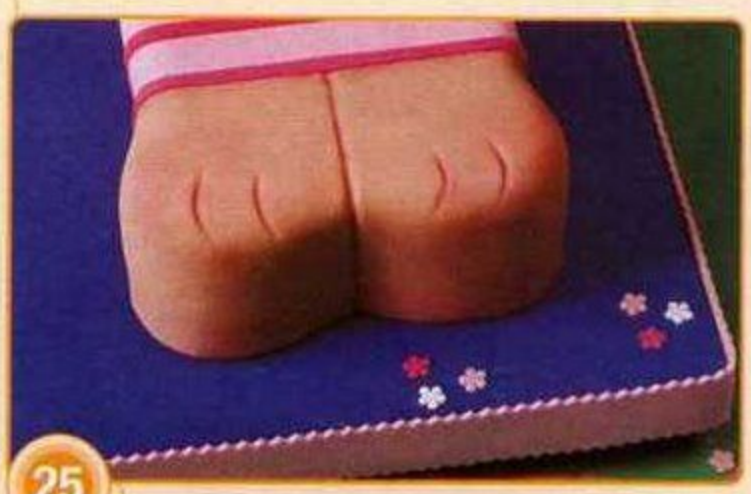
21 **Mangas.** Estirar dos porciones de pasta americana, una teñida de rosa y otra de bordó. Cortar dos círculos de 9 cm de diámetro y cortarlos al medio (ver molde).

22 Encimar dos mitades de distintos colores (la superior se dobla sobre la inferior) y ubicarlas con agua sobre los brazos. Formar los pliegues.

23 Lengua. Efectuar una lágrima con pasta teñida de rosa medio (usar una pizca de colorante bordó), aplanar y hacer una marca con una esteca de filo (ver molde). Ubicar la pieza con agua.



24 Disponer el chupetín por debajo de una mano o pincharlo en la misma.



25 Rodear la base de telgopor con una tira de goma EVA blanca cortada con tijera de picos. Pegar tríos de florecitas (de distintos colores) con glasé sobre la base de telgopor.

Orquesta angelical

Música, diseño y alegría en una propuesta totalmente novedosa para la emotiva celebración religiosa.

QUÉ NECESITO

- PASTA PARA MODELAR: 1/2 fórmula (ver receta en pliego de moldes)
- ESTECAS: de filo y de punta
- COLORANTES VEGETALES EN PASTA: piel, dorado, negro, blanco, marrón, amarillo bebé y celeste
- COLORANTES VEGETALES EN POLVO: rosa y celeste
- BOLILLOS: chico y mediano
- RECORTES DE TELGOPOR
- PALILLOS
- ALAMBRE FINO
- PINCELES: de punta fina, chato (chico o mediano) y redondo
- GLASÉ DE 1 CLARA (ver receta en pliego de moldes)
- CARTUCHOS DE PAPEL
- TIJERA Y CUTTER
- SERVILLETA DE PAPEL
- PLANCHA DE HOSTIA BLANCA
- BOQUILLA LISA CHICA
- TORTA OVALADA Nº 3 (30 cm x 24 cm)
- ESPÁTULA DE METAL o cuchillo de hoja lisa
- DULCE DE LECHE REPOSTERO: 200 g
- CARTÓN BASE (ver técnica en pliego de moldes)
- PASTA AMERICANA: 1 fórmula (ver receta en pliego de moldes)
- PALO DE AMASAR
- BASE OVALADA DE TELGOPOR O POLYFAN de 34 cm x 28 cm x 2 cm de espesor
- GOMA EVA BLANCA CON TEXTURA
- PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR
- POLVO NÁCAR
- PLACA RADIOGRÁFICA
- TRENCILLA DORADA

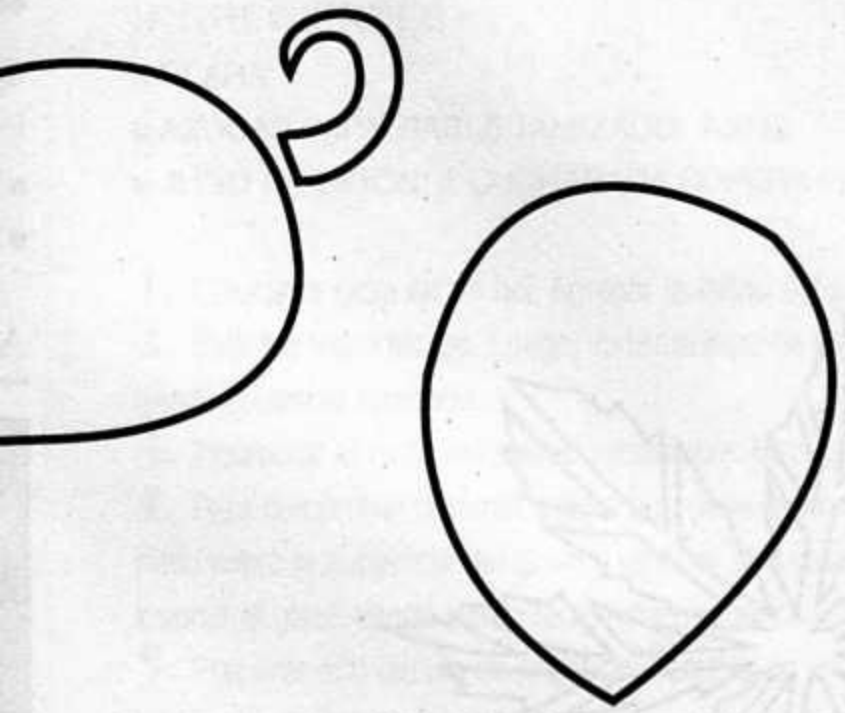
decoración de tortas

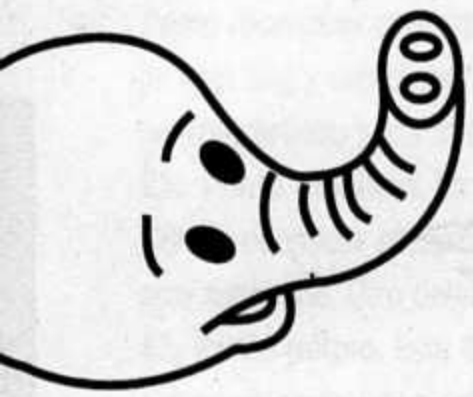
Patrones correspondientes al fascículo 3

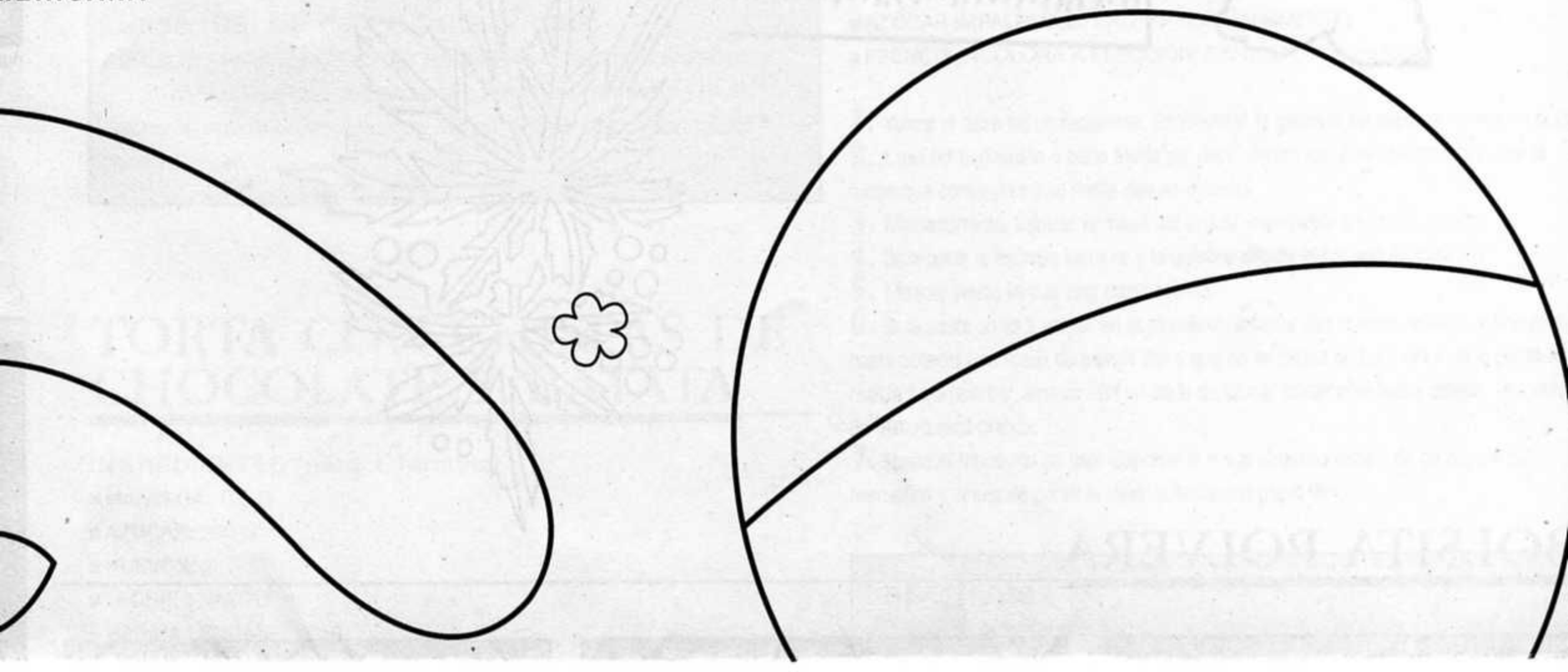
Estos patrones a tamaño natural sirven para el armado y a la vez para el recorte de las piezas individuales, siempre siguiendo las indicaciones del paso a paso. Para utilizarlos, despréndalos con cuidado y despliéguelos.

Reemplazo de cortantes

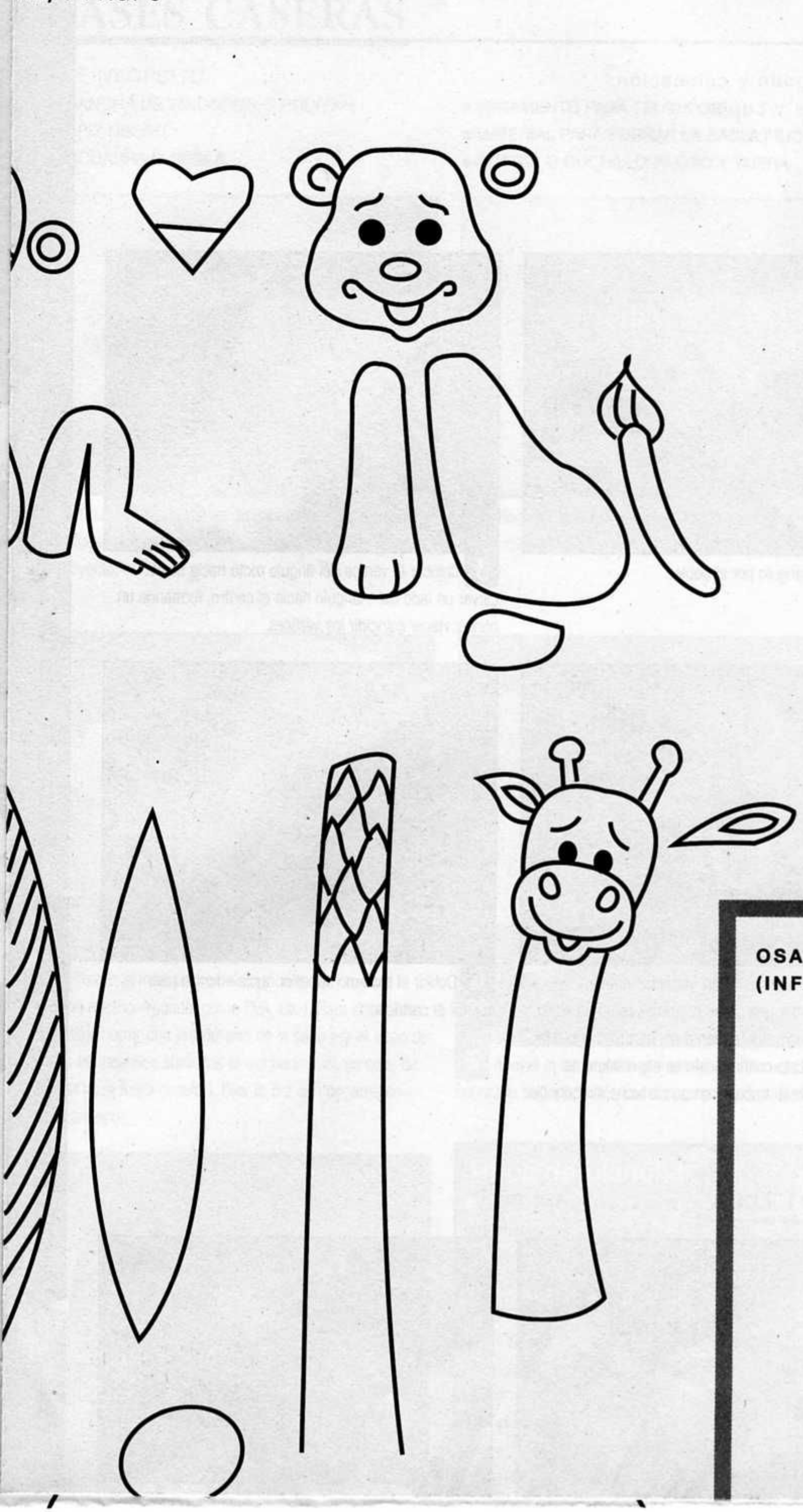
■ Si usted no cuenta con los distintos cortantes solicitados en los proyectos de este fascículo, en estos pliegos encontrará los moldes correspondientes a cada uno de ellos. Sólo se deberá traspasar el molde a un cartón para, luego, apoyar la plantilla sobre la pasta y cortar.



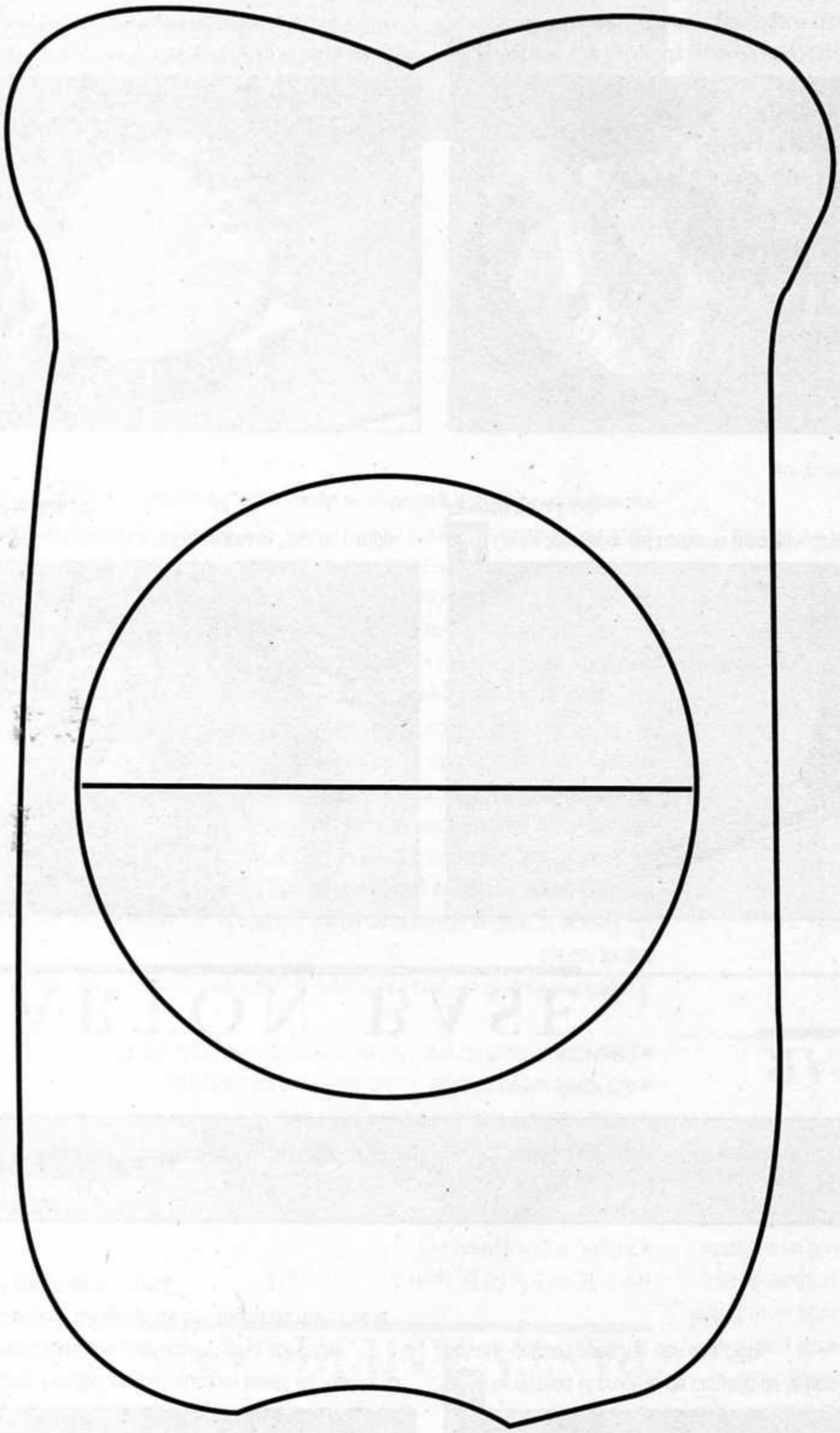


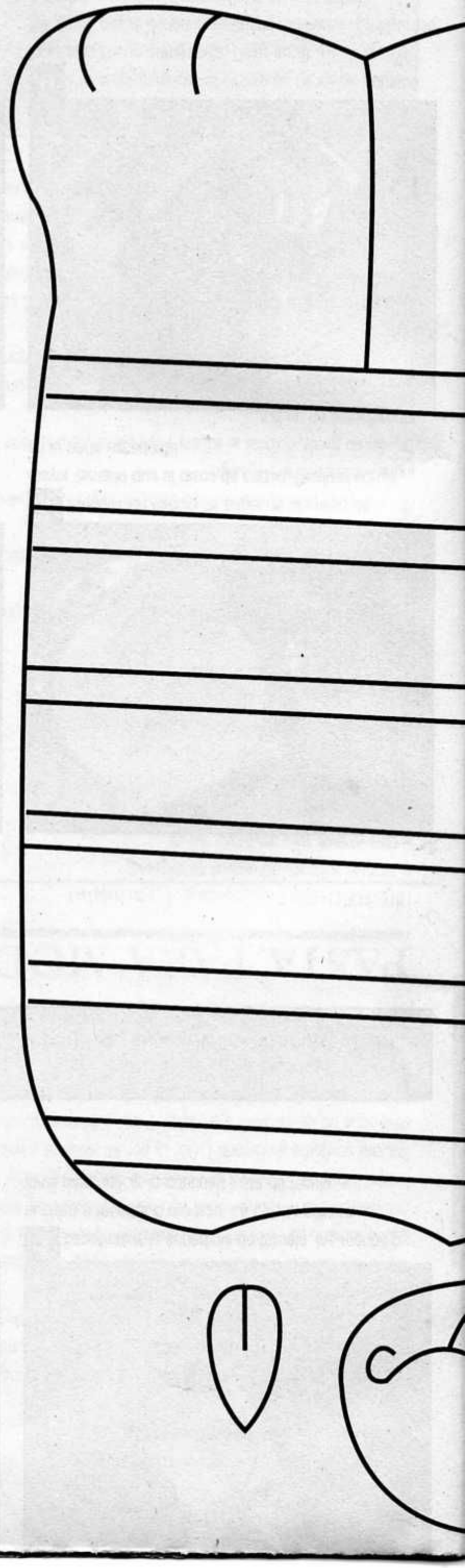


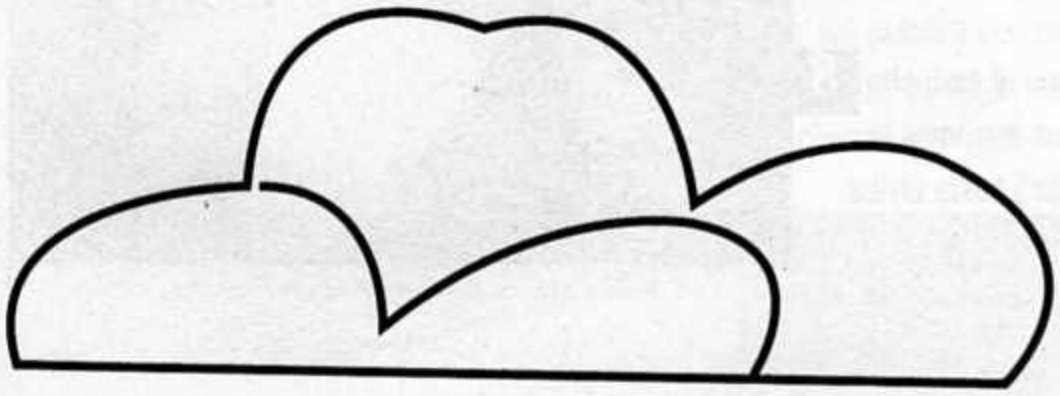
SALVAJES REALIZADOS CON PASTA
TIL) I PÁG. 3

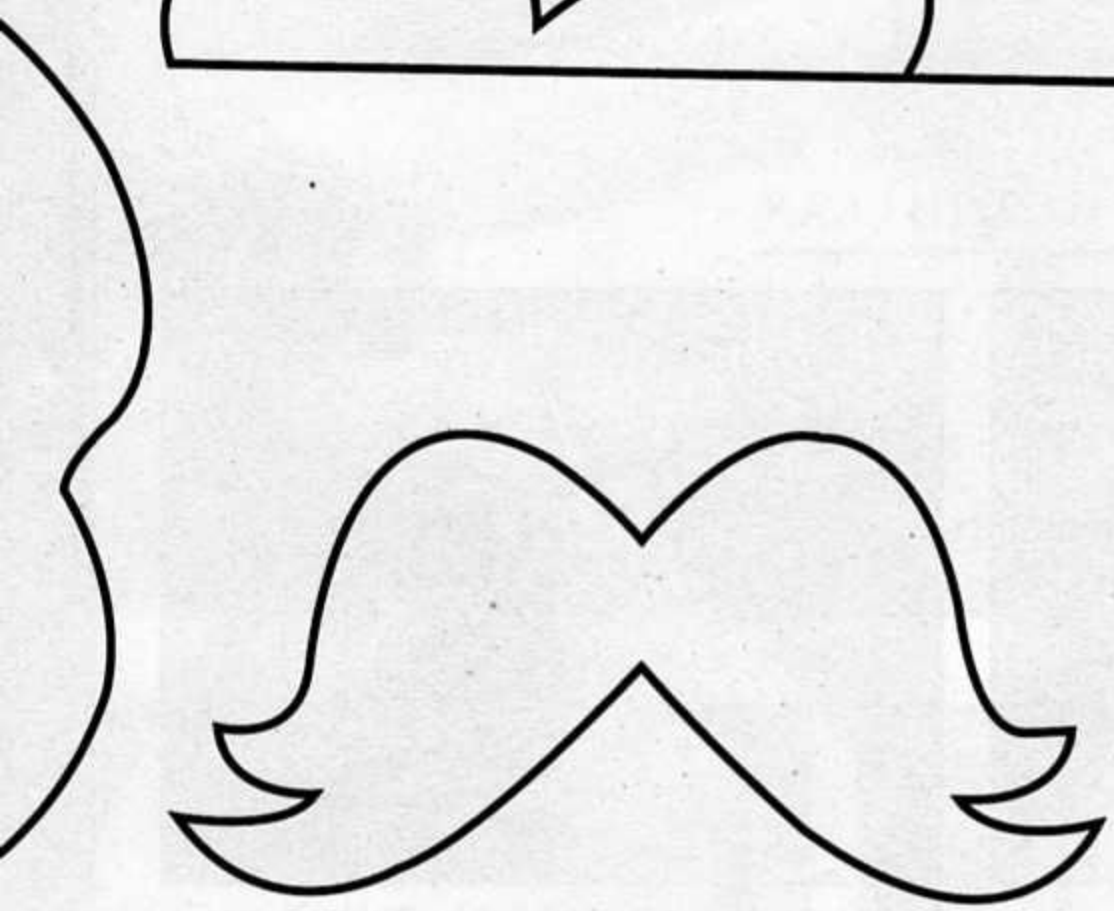


OSA REALIZADA CON DOS TORTAS Y PASTA
(INFANTIL) I PÁG. 18

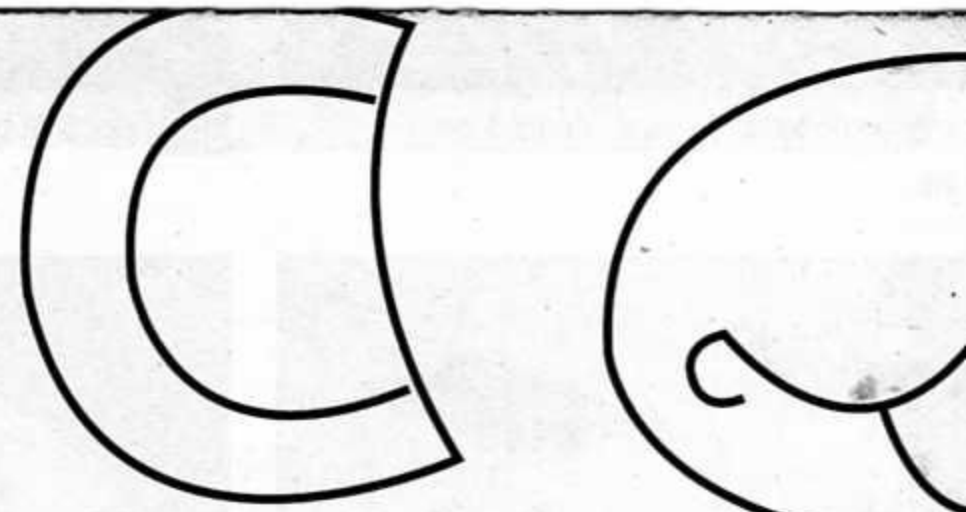


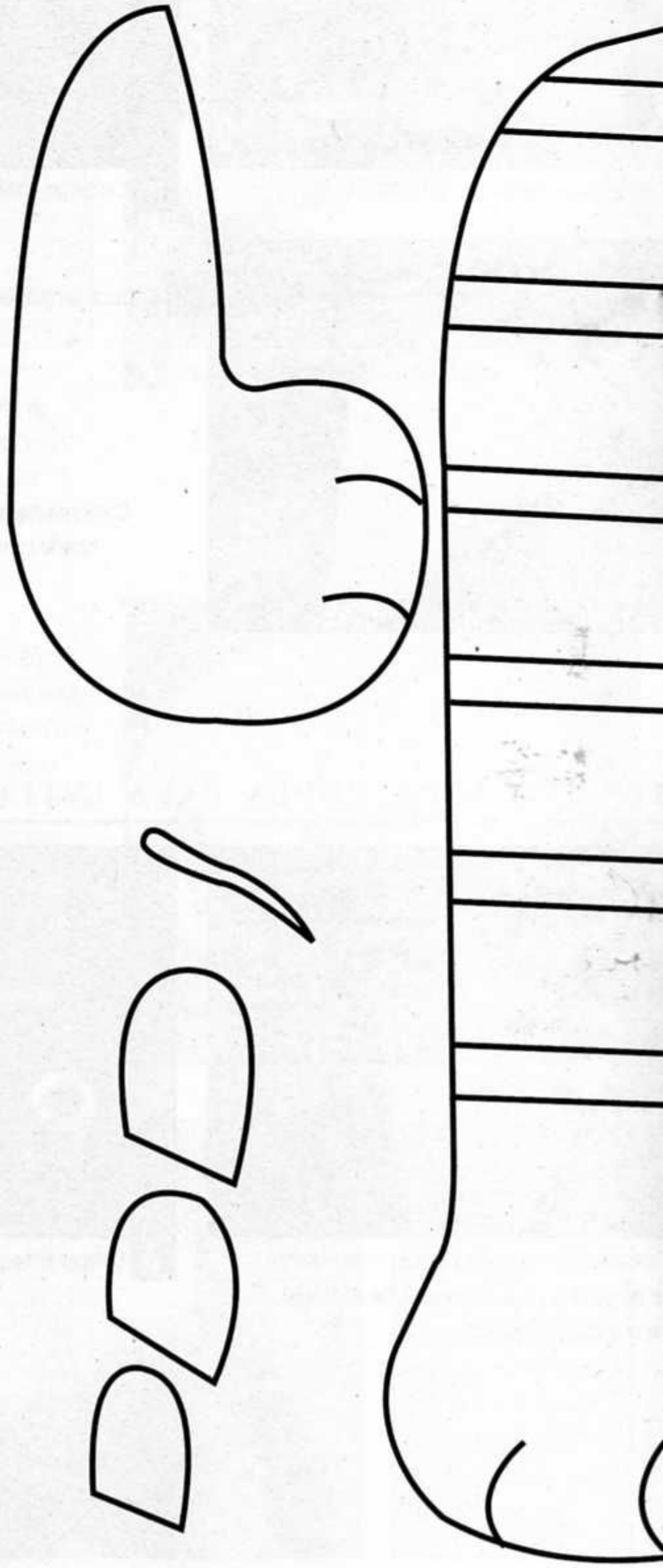


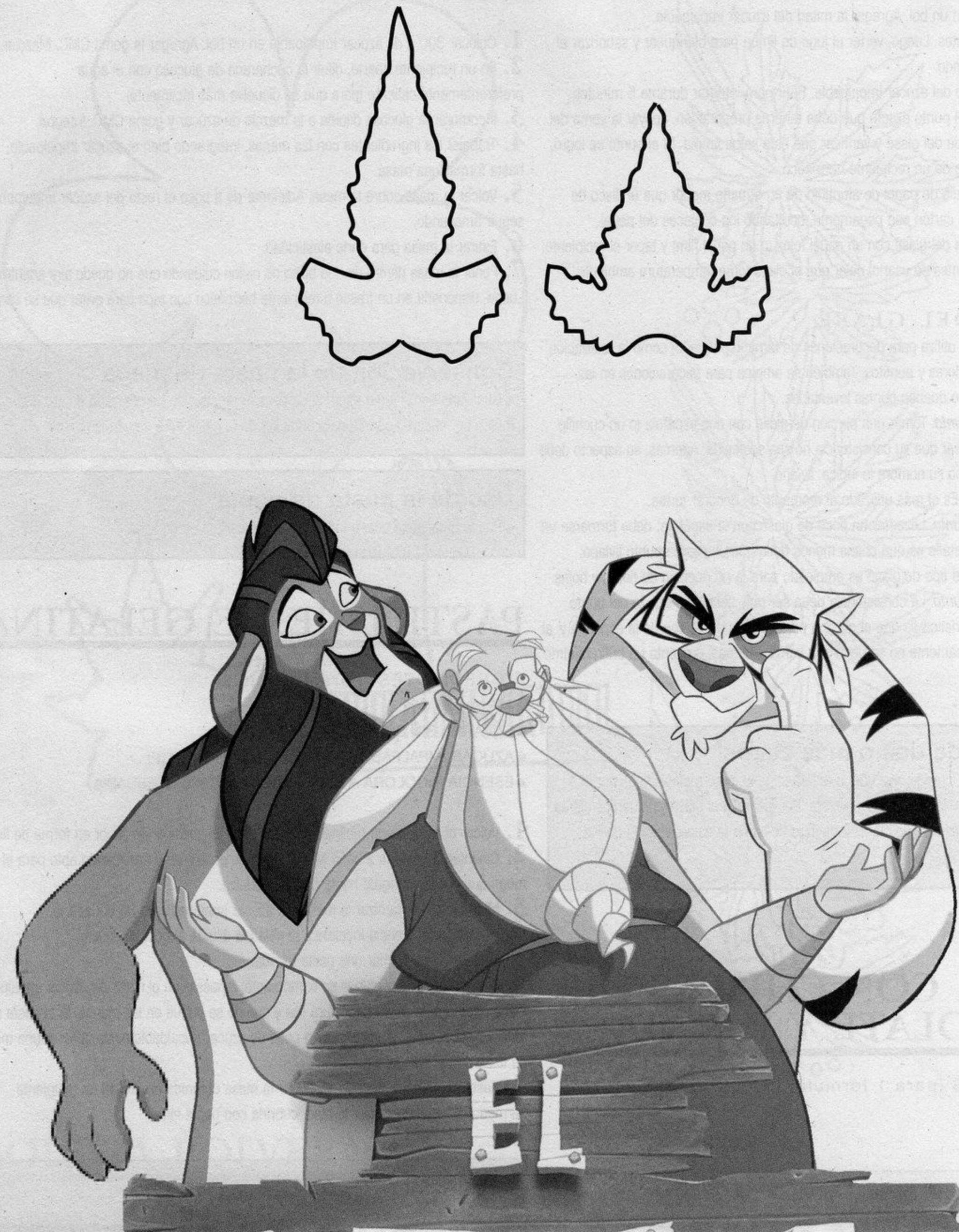




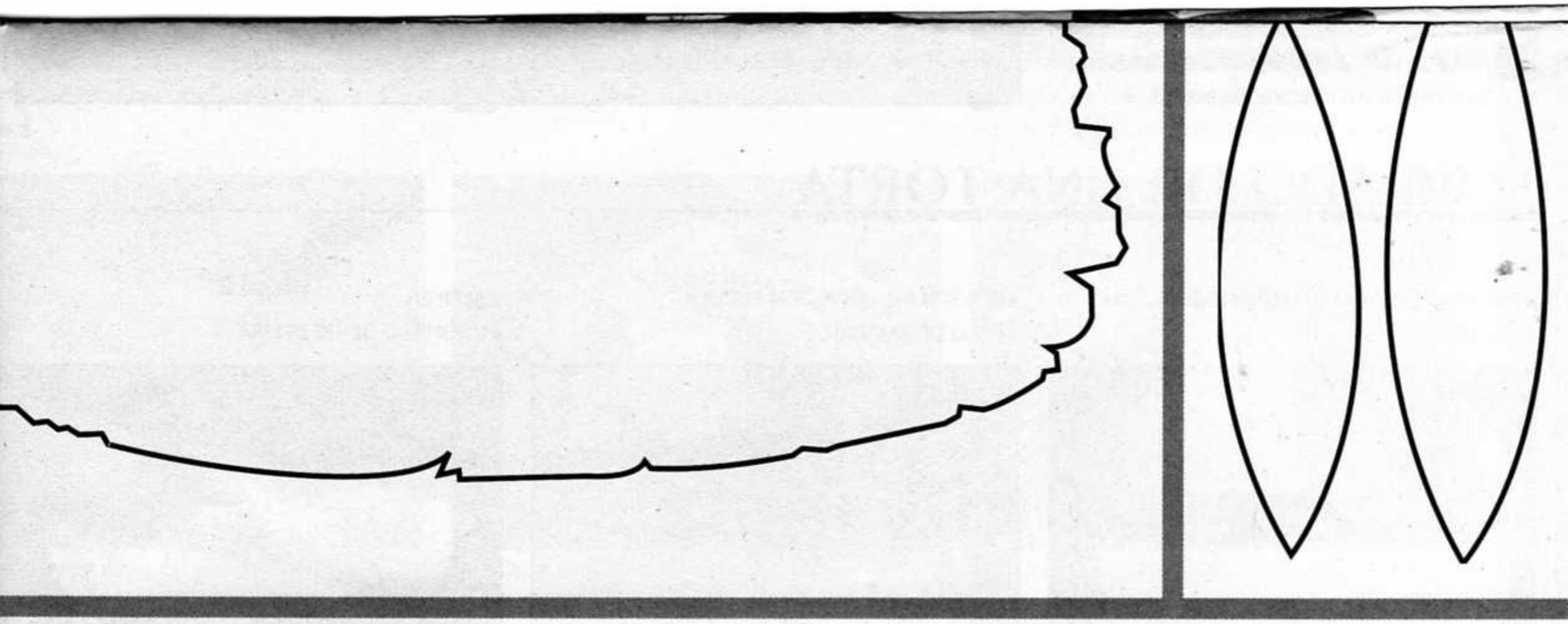
Moi
Bautişmo



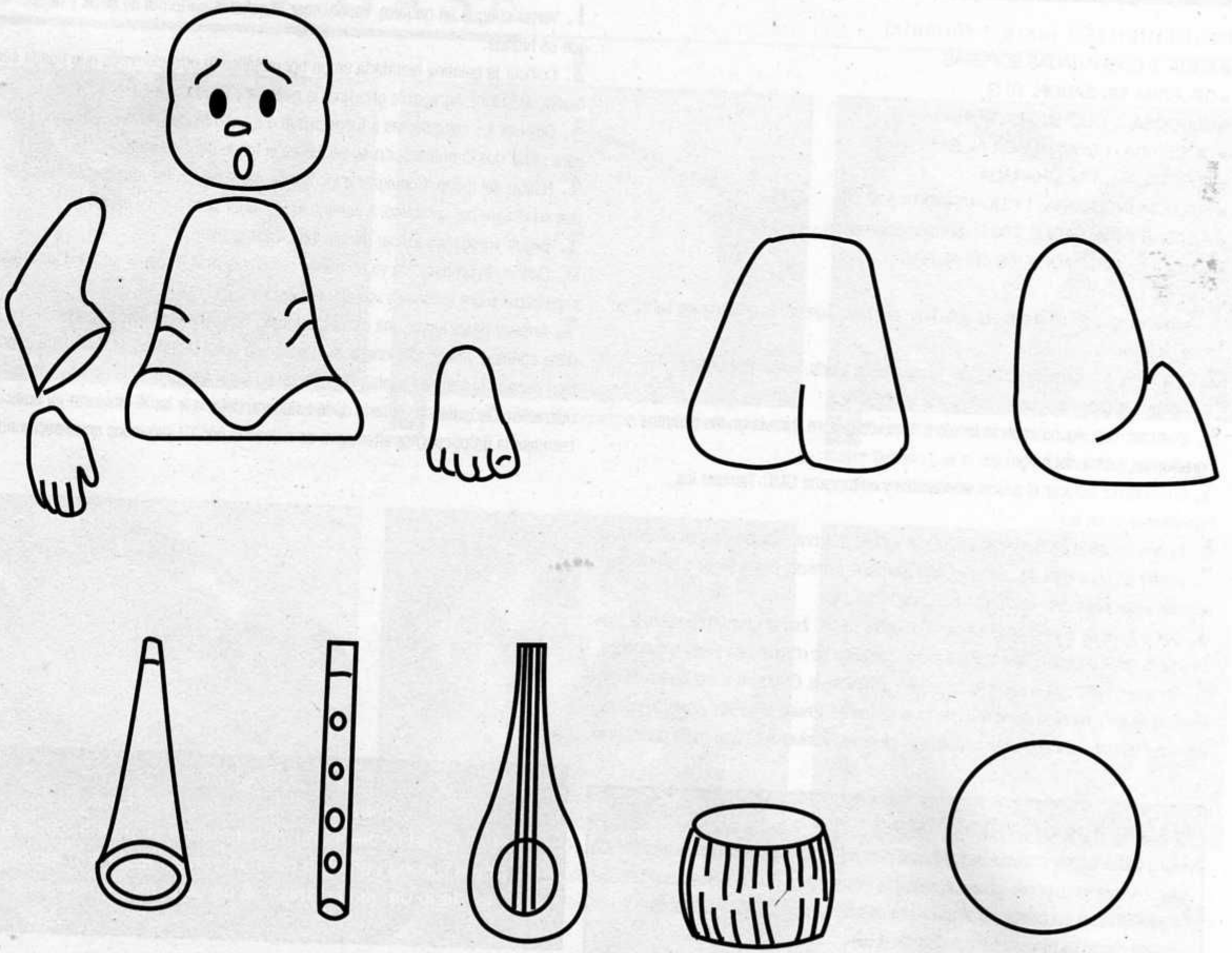



EL

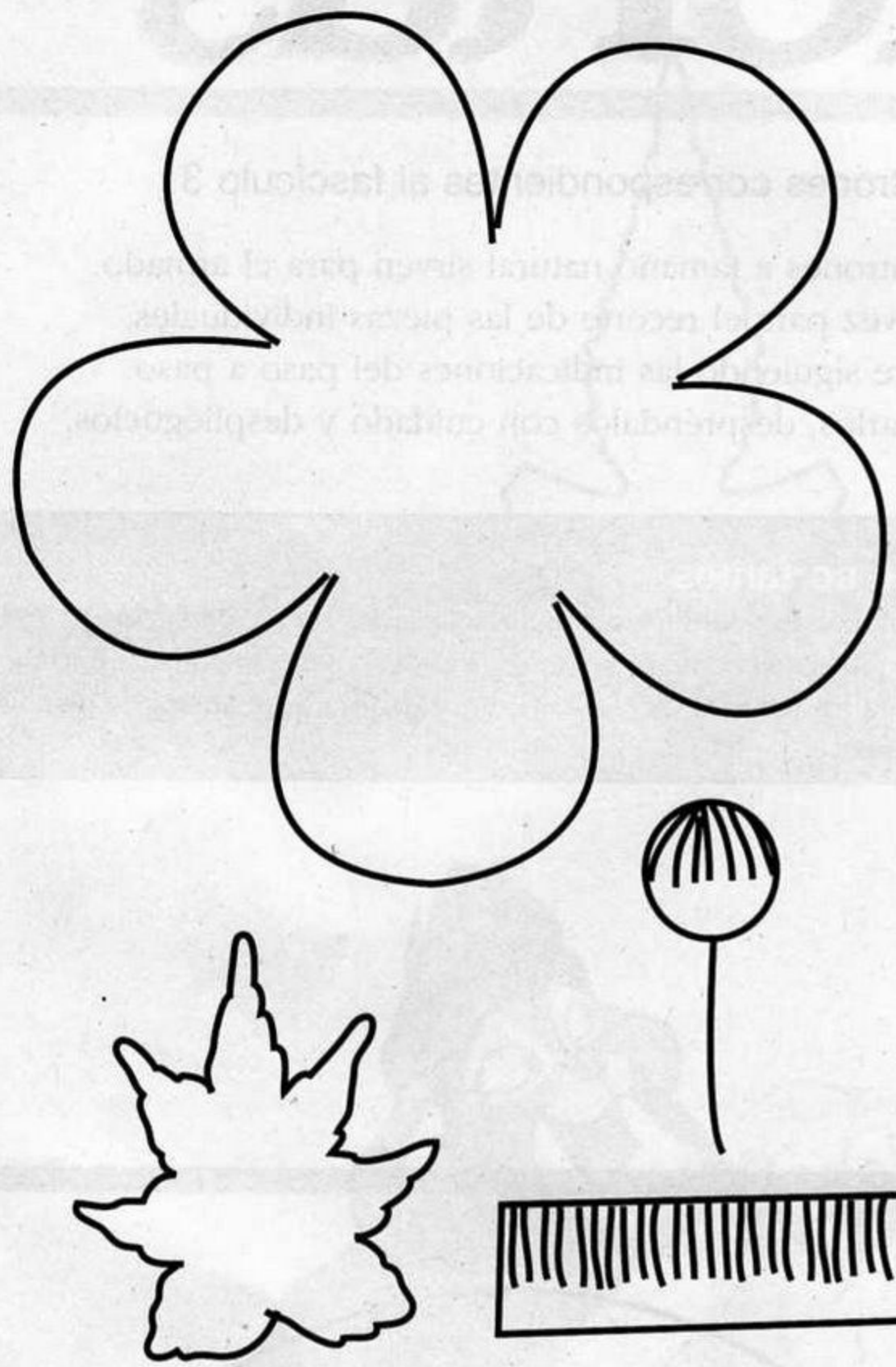
VARIEDAD DE ANIMAL
PARA MODELAR (INFA



ARCA



TRÍO DE TORTAS DECORADAS CON ESTÉNCIL Y FLORES DE PASTA PARA MODELAR (BODA) I PÁG. 9



BOLSITA POLVERA